



Rigatonis courgettes sauce Roucoulons

Jow



Plat



15-30 min



2 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 100g de rigatonis
- 40g de Roucoulons
- 1/2 courgette
- 1/2 gousse d'ail
- 7 cl de crème liquide
- Du basilic frais



La préparation

- Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet, soit environ 10 minutes dans une eau bouillante salée. Égouttez.
- Pendant ce temps, lavez puis coupez les courgettes en dés.
- Coupez le Roucoulons en tranches ou en morceaux.
- Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive. Râpez l'ail au dessus puis ajoutez les dés de courgette. Faites revenir le tout en remuant pendant 5 minutes. Salez et poivrez. Débarrassez de la poêle.
- Gardez la même poêle, ajoutez la crème et le Roucoulons. Laissez réduire 3 minutes sur feu moyen, le temps que le fromage fonde. Salez et poivrez. Vous devez obtenir une sauce crémeuse.
- Ajoutez les pâtes et les courgettes dans la poêle, mélangez le tout.
- Servez les pâtes dans des assiettes. Assaisonnez selon vos goûts et parsemez de basilic si vous en avez, c'est prêt !