

## Penne aux courgettes et sauce façon pesto



Pour 4 Personnes :

1 courgette

1 gousse d'ail

1.5 l eau

200 g de pâtes (penne)

100 g parmesan (ou autre fromage à pâte dure)

feuilles de basilic frais (environ 2 bonnes cuillerées à soupe)

2 yaourths brassés

1 c à café sel

Poivre

60 g pignons de pin

20 g huile olive

1 zeste de citron non traité

Laver et détailler la courgette en tagliatelles à l'aide d'un rasoir à légumes, les mettre dans le Varoma  
Verser l'eau dans le bol, insérer le panier cuisson, y peser les pâtes, fermer le couvercle sans le bouchon,  
poser le Varoma et cuire suivant le **temps indiqué sur le paquet de pâtes / 100° / Rotation inversée**  
**/ vit 2**

Pendant ce temps, laver et zester le citron

Couper le fromage en morceaux, réserver

Egoutter les pâtes et réserver au chaud,

vider le bol et l'essuyer, placer le fromage, le basilic, les pignons de pin, et mixer **5 sec / vit 7**

Ajouter les yaourths, l'huile d'olive, le sel et le poivre, et chauffer pendant **5 mn / 80° / rotation inversée**  
**/ vitesse 2**

Verser aussitôt sur le mélange penne - courgettes, parsemer de zestes de citron



*Cette recette vous est offerte par votre Conseillère : Nelly tél : 03.54.08.02.76 – <http://www.123cuisinefacile.fr>*