

les recettes d'Alice

Spaghettis aux courgettes sauce au Chaource



Ingrédients

350 gr de spaghettis
250 gr de Chaource
2 brins de basilic
10 cl de crème liquide
3 courgettes

10 gr de beurre
2 gousses d'ail
10 cl de vin blanc
Huile d'olive

Matériel nécessaire

1 mandoline 1 cocotte

Préparation et réalisation

- 1- Laver les courgettes et les tailler finement à la mandoline en rondelles, saler et laisser égoutter 15 min dans une passoire.
- 2- Oter la croûte du Chaource, le tailler en dés.
- 3- Dans une cocotte faire fondre le beurre et ajouter l'ail haché et faire revenir 3 min sans dorer. Ajouter le fromage et le vin, laisser fondre en remuant. Verser la crème, assaisonner, laisser mijoter 2 min.
- 4- Eponger les courgettes et les faire dorer dans une poêle avec de l'huile bien chaude, assaisonner.
- 5- Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée 2 min égoutter et verser dans la cocotte, ajouter les courgettes et le basilic.

Conseils et astuces

La Chaource est un fromage au lait de vache très crémeux de juin à octobre.

Alice Délice

