



## Pâte d'Égée Aux Courgettes

Kabaklı Ege Makarnası



3 courgettes  
2 piments vert  
2 tomates  
3 gousses d'ail  
4 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de poivre noir  
1,5 cuillère à thé de sel  
1 paquet de pâtes

- # Épluchez les courgettes, coupez en long. Enlevez les pépins des piments, puis coupez en deux.
- # Faites cuire les courgettes et les piments sans huile dans un grill ou une machine à toast. Puis coupez en forme d'allumettes.
- # Rajoutez des gousses d'ails haché finement et de l'huile d'olive. Quand elle chauffe, rajoutez les courgettes et les piments puis tournez quelques fois.
- # Rajoutez des tomates épluchés et coupés finement, puis du poivron noir et du sel. Laissez cuire jusqu'à que les tomates perdent leur forme. Retirez du four.
- # Faites bouillir dans une autre casserole, les pâtes dans l'eau salé pendant 10-12 minutes. Filtrez l'eau puis reprenez dans la casserole.
- # Placez les pâtes à basse température puis versez le mélange de courgette. Faites cuire 1-2 minutes en mélangeant, retirez du feu.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez griller les courgettes et les piments dans une poêle sans huile.