

SPAGHETTIS DE COURGETTES AU PESTO TOMATES FETA ET CROUTONS.

POUR 4 PERSONNES

- 2 courgettes moyennes.
- 350 g de tomates cerise lavées et coupées en 2.
- 80g de feta émiettée.
- Croutons.
- 1 cs de pesto de basilic, huile d'olive, sel et poivre.



Sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, disposez les croutons arrosés d'un filet d'huile d'olive et faites cuire à 150° pendant 10 minutes en les retournant.

Faire venir les tomates cerise dans un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.

A l'aide d'un économe faites des spaghettis de courgette.

Rajoutez-les dans la poêle avec les tomates.

Mélangez rapidement et éteignez le feu.

Ça doit rester un peu croquant.

Ajoutez le pesto et mélangez.

Disposez les spaghetti dans un plat, recouvrez des croutons et des morceaux de feta émiettée.

Salez et poivrez à votre convenance.