



Pâte courgette Boursin

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 400 g de pâtes
- 1 courgettes
- 0.5 oignon rouge
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 gros Boursin ail et fines et herbes
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Emincez les courgettes et l'oignon.

Dans un plat allant au four, mettre la courgette et l'oignon et le fromage au milieu. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 min.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes, ne pas jetez l'eau de cuisson.

A la sortie du four, ajoutez deux louches d'eau de cuisson des pâtes à vos courgettes.

Mélangez, ajouter les pâtes.

Servez bien chaud.