

One pot pasta aux courgettes et lardons

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 Courgettes
- 200 g Lardons fumés
- 400 g Penne
- 1 Oignon jaune
- 80 g Parmesan râpé
- 1 c. à s. Huile d'olive
- 800 ml Eau
- Sel fin
- Poivre moulu

La **recette**

Etape 1

Peler et émincer l'oignon. Laver les courgettes, couper les extrémités puis les détailler en petits dés.

Etape 2

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen, ajouter les lardons fumés et les faire revenir environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Les retirer à l'aide d'une écumoire et réserver.

Etape 3

Dans la même casserole, ajouter l'huile d'olive et l'oignon émincé. Faire revenir environ 3 minutes en remuant, jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.

Etape 4

Ajouter les dés de courgette dans la casserole et les faire revenir 2 à 3 minutes en mélangeant.

Etape 5

Verser l'eau dans la casserole, saler légèrement, poivrer et porter à ébullition.

Etape 6

Ajouter les penne, mélanger, puis laisser cuire à feu moyen en suivant le temps indiqué sur le paquet, et en remuant régulièrement jusqu'à ce que les pâtes soient al dente et que le liquide soit presque totalement absorbé. Ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.

Etape 7

Incorporer les lardons réservés lorsque les pâtes sont presque cuites, mélanger et poursuivre la cuisson 2 minutes supplémentaires.

Etape 8

Retirer du feu puis ajouter le parmesan râpé. Mélanger le tout, rectifier l'assaisonnement si nécessaire, puis servir immédiatement.