

## *Spaghettis de courgettes ricotta, lardons et petits pois*

Pour détailler les courgettes en spaghettis, il existe différents ustensiles. Si tu décides d'en acheter un, prends le plus simple (et donc le moins cher). Le mien ressemble à un énorme taille-crayon dont la lame est dentelée, ce qui débite les courgettes directement en spaghettis. Tu peux aussi utiliser une mandoline. Si tu n'as rien de tout ça, un épluche légume fera l'affaire pour faire des tagliatelles de courgette.

### Recette pour 4 personnes

1 kg 200 de courgettes  
150 g de petits pois décongelés  
2 gousses d'ail écrasées ou finement émincées  
125 g de ricotta (ou de crème fraîche)  
125 g de lardons fumés  
1 C à soupe de vin blanc sec (facultatif)  
½ à ¾ de C à café de sel  
1 oignons vert émincé finement  
2 C à soupe d'huile d'olive

### Préparation

Détaille tes courgettes en spaghettis, sale les. Fais les sauter avec les petits pois dans l'huile bien chaude, pendant 2 minutes, pas plus, on veut des courgettes légèrement croquantes, pas molles. Transfère les dans une passoire pour les égoutter, car elles vont perdre de l'eau (garde un peu d'eau pour diluer la sauce).

Dans une poêle bien chaude, fais griller les lardons. Baisse le feu et ajoute l'ail, et remue pour ne pas qu'il brûle, mais qu'il soit juste cuit. Verse le vin blanc. Laisse le s'évaporer. Ajoute la ricotta et laisse remue doucement pour bien lier la sauce. Si elle est trop épaisse, ajoute 2 ou 3 CS d'eau des courgettes. Ajoute les courgettes, remue bien.

Sers immédiatement parsemé d'oignon frais émincé.

