

Pour Maman! - Spaghettis de courgettes

Ingrédients

4 courgettes fines
 Scampis
 Jus de citron
 Sel/Poivre
 1 échalotte
 1 gousse d'ail
 Beurre
 Pignons



Préparation

Lavez les **courgettes** et coupez-les en spaghettis. Faites sauter les **scampis** dans un wok ou une grande poêle en inox de préférence dans un un peu de **beurre** clarifié. Arrosez les scampis de **jus de citron** quelques zestes de citrons, un peu de **sel** et de **poivre**. Cuire 1' et réservez au chaud.

Hâchez une **échalotte** et une **gousse d'ail**. Faites chauffer très fort le wok, ajoutez les spaghettis de courgettes et cuisez 2'. Grillez quelques **pignons** dans une poêle à sec.

Déposez les courgettes sur assiette avec quelques brin d'aneth, puis les scampis et les pignons.

*Testée et
Approuvée !*

