

# Spaghetti Courgettes et Saumon

## Ingrédients

1 càs d'huile d'arachide  
Courgettes  
Saumon  
Tomates cerises  
Basilic frais (ou menthe poivrée)



Chauffez l'huile d'arachide dans une poêle Green Pan. Réalisez les spaghettis de courgettes à l'aide d'un SPIRELLI GEFU. Coupez des cubes de saumon que vous déposerez dans une marinade (huile d'arachide, 1 gousse d'ail ciselée, un peu de piment d'espelette et le zeste d'un 1/2 citron) pendant 30 min.

Saisissez les spaghettis de courgettes pendant 2 min, ajoutez vos épices préférées. Retirez de la poêle et réservez sur assiette.

Saisissez vos cubes de saumon dans la même poêle ± 4 min. Ajoutez une poignée de tomates cerises.

Remettez les spaghettis de courgettes dans la poêle et un petit coup de chaleur à feu vif 1 petite minute. Garnissez de feuilles de basilic frais ou de menthe poivrée. Bon appétit !



Joseph *design.be* **L'ustensile de la semaine !**

Green Pan ~~39,90€~~  
29,90€



chée de Charleroi 1 à Thorembois-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

