



Tagliatelles de courgettes

21/08/2012 à 11h45

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 courgettes
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de persil frais ou de coriandre fraîche, ou 1 cuillère à café de coriandre en poudre

Préparation :

- Lavez les courgettes et enlevez-en les 2 extrémités;
- Pelez les courgettes;
- A l'aide d'un économe, coupez les courgettes en lamelles pour en faire des tagliatelles;
- Dans un wok, faites revenir les lamelles de courgettes et l'oignon émincé dans l'huile d'olive, durant 10 minutes à feu doux;
- Salez, poivrez, puis parsemez de persil ou de coriandre.

L'astuce du chef :

Pour plus de couleur, vous pouvez ajouter des lamelles de carottes à votre préparation.