

Epoisses aux deux spaghettis



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

7 minutes



Ingrédients

Fromage : 1/2 [Epoisses](#) AOC de 250 grammes

120 grammes de spaghettis

4 courgettes

Huile d'olive

Thym, sel et poivre

Préparation

Laver les courgettes et les couper en très fines lanières à l'aide d'un couteau économe.

Les couper ensuite en deux dans le sens de la longueur.

Faire cuire les spaghettis de 5 à 7 minutes dans de l'eau salée, afin d'obtenir une cuisson 'al dente'. Bien les égoutter.

Dans une large poêle, faire revenir les pâtes et les lanières de courgettes avec l'huile d'olive et le thym frais.

Couper l'Epoisses en petits morceaux et les mélanger dans la poêle, avec les spaghettis et les courgettes.

Poivrer, et saler éventuellement pour rectifier l'assaisonnement.