

## Pâtes courgettes, citron et gorgonzola



### Pour deux personnes

- Des pâtes creuses
- 1 oignon
- 10 cl de crème liquide
- 2 courgettes
- 100 g de gorgonzola
- 1 citron non traité
- 3 cuillères à soupe de pignons
- 5 cl de vin blanc

Faire griller à sec les pignons dans une poêle antiadhésive, en surveillant bien pour ne pas que ça crame. Laisser de côté.

Dans une casserole, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et déposer les courgettes coupées en morceaux (j'ai fait des demi-tranches mais franchement, on fait comme on veut).

Faire cuire les courgettes jusqu'à ce qu'elles soient encore un peu fermes, les retirer avec une écumoire et réserver.

Ajouter ensuite l'oignon émincé et faire cuire doucement en surveillant. Verser le vin et laisser cuire jusqu'à évaporation. Ajouter ensuite la crème et le gorgonzola coupé en morceaux. Couvrir et laisser fondre doucement.

Faire cuire les pâtes *al dente*, puis les égoutter et les remettre dans la casserole, en maintenant à une faible chaleur.

Ajouter la sauce, mélanger, ajouter les courgettes, mélanger et servir de suite dans les assiettes. Parsemer de pignons grillés et déguster immédiatement.