

**Tagliatelles de courgettes trompettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=100806) Pour 2 Croquants-Gourmands

**- 350 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes) **trompettes  
- Huile d'olive  
-** [**Parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé  
- sel & poivre du moulin**

Laver et sécher les courgettes-trompettes. Retirer les extrémités.  
Les couper en tagliatelles avec un économe comme ma belle-sœur ou comme moi avec la mandoline (1).  
Mettre à chauffer une grande quantité d'eau salée.  
Lorsque l'eau bout, plonger les lanières de courgettes-trompettes.  
Laisser reprendre l'ébullition, puis laisser frémir pendant 2 minutes en remuant délicatement.  
Égoutter les légumes et les répartir dans des assiettes chaudes.  
Arroser d'un filet d'huile d'olive.  
Saupoudrer généreusement de parmesan et poivrer.  
Servir immédiatement