



# Courgettinis à la pancetta, agrémentés de menthe, de pignons de pin et de parmesan



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 courgettes  
huile d'olive  
200 grammes de pancetta  
2 gousses d'ail  
100 grammes de pignons de pin  
1 bouquet de menthe  
copeaux de parmesan  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** À l'aide d'un économe, coupez les courgettes en fines lamelles similaires à des spaghettis.
- 2.** Dans de l'huile d'olive, faites cuire la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croquante.
- 3.** Incorporez l'ail écrasé et poursuivez la cuisson un instant.
- 4.** Ajoutez les lamelles de courgettes, puis mélangez bien.
- 5.** Assaisonnez de sel et de poivre.
- 6.** Faites griller les pignons de pin avant de les incorporer.
- 7.** Versez la préparation dans quatre assiettes, puis ajoutez de la menthe et du parmesan.