



### Pour 4 personnes

- 250 grammes de pâtes (ici, des spaghettis)
- 8 champignons de Paris
- 2 grosses courgettes
- 4 belles branches de basilic frais
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 boule de mozzarella
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse (ici allégée)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25 cl d'eau
- Sel, poivre, piment doux si vous le souhaitez

#### 1ère étape :

Dans votre cocotte, déposez les pâtes, les champignons lavés et coupés en fines tranches. Pelez les courgettes en conservant tout de même un peu de peau, puis coupez les en tranches, puis en deux afin d'obtenir des demi rondelles.

#### 2ème étape :

Pelez et émincez finement l'oignon. Déposez tous ces ingrédients dans la cocotte avec les pâtes. Ajoutez une pincée de sel, de poivre et de piment, ainsi que le basilic finement haché.

Ajoutez l'eau puis faites cuire 12 minutes au micro-ondes en prenant soin de fermer votre cocotte. L'eau qui chauffe va également servir de cuisson vapeur.

#### 3ème étape :

Au bout des 12 minutes, mélangez les pâtes pour qu'elles s'imprègnent bien de l'eau des légumes. Ajoutez la mozzarella coupée en petits morceaux et répartissez-la bien entre les pâtes. Ajoutez la crème fraîche et l'huile d'olive. Mélangez le tout.

#### Finalisation :

Mettez au micro-ondes durant 6 minutes. Vous allez obtenir des pâtes bien crémeuses et filantes de fromage. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire en fonction de la puissance de votre micro-ondes. Cela vous demandera sans doute quelques ajustements avant de trouver la cuisson parfaite !