

Spaghetti de courgettes, scampis et chorizo

Ingrédients

1 courgette ferme, fine
Scampis
Chorizo
1 gousse d'ail
1 ou 2 cm de gingembre
Huile au Basilic
Poivre
Piment d'Espelette
Quelques tomates cerises
Quelques feuilles de basilic



*Votre huile au
Basilic vous
attend chez nous!*

Préparation

Réalisez des spaghettis avec une **courgette**. Marinez-les dans l'**huile**, le **poivre** et un peu de **piment d'espelette** pendant 1h.

Décortiquez les **scampis**, enlevez les intestins (afin d'éviter le goût aller).

Ecrasez l'**ail** et émincez le **gingembre** très finement. Coupez le **chorizo** très finement.

Dans un wok très chaud, dorez les scampis, ajoutez les lanières de chorizo et, très rapidement, faites sauter les courgettes, le gingembre et l'ail. Rectifiez l'assaisonnement en fonction de vos goûts.

Décorez votre assiette avec quelques **tomates cerises** et quelques **feuilles de basilic**.



Testée et Approuvée !

