Aux Petits Bonheurs d'Ottoki…
http://bonheursdottoki.canalblog.com/

Croés en brunoise de courgette

Connaissez-vous les croés ???? >>> Ce sont de petites pâtes finement grillées, appelées aussi "cornettes", ...proposées par la marque ALPINA (Savoie).

J'ai donc, pour la première fois, utilisé ces petites cornettes et préparé la recette indiquée sur le paquet...à la poêle.

Dans une sauteuse, faites revenir dans une CS d'huile d'olive 2 oignons émincés, avec 2 courgettes en brunoise (coupées en petits cubes) pendant 5 minutes.

Puis ajouter 1 volume de cornettes pour 1,5 volume d'eau froide salée.

Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à absorption complète de l'eau (environ 5 min).

Sel, poivre.

Voici le résultat...

et comme le lendemain il m'en restait, je les ai préparé en gratin...tout simplement...

Dans la même "collection", il y a aussi les crozets, venant de Savoie, petites pâtes de sarrazin coupées en petits carrés,
très très bonnes, avec du reblochon fondu par-dessus : miam miam...