

PÂTES AUX COURGETTES

*500 g de pâtes
sel-poivre
1 dl d'huile d'olive
1 grosse courgette
100 g de tofu aux herbes
1 oignon nouveau haché*

Chauffer l'huile dans le wok et y faire dorer le tofu aux herbes coupé en lamelles. Ajouter la courgette, en la coupant en fines lamelles au-dessus du wok, à l'aide d'un couteau économe (éplucheur). Ajouter enfin l'oignon haché, du sel et du poivre et laisser cuire pendant un quart d'heure à feu doux.

Cuire les pâtes selon les instructions du sachet et les servir, garnies des courgettes au tofu.