

## Méli Mélo de Légumes en Spaghetti

**Ingrédients :** Pour 6 personnes

- 3 à 4 courgettes suivant la grosseur
- 3 carottes
- 2 oignons moyens
- huile d'olive
- sel, poivre
- basilic



**Préparation :**

Pour la préparation, il est nécessaire d'utiliser un accessoire de cuisine appelé "Spirale à décorer".

- Faire des spaghettis avec les courgettes et les carottes en tournant, comme indiqué sur la photo.
- Couper les oignons en fines lamelles.
- Mélanger le tout dans un récipient en y ajoutant 5 à 6 cuillerées d'huile d'olive.
- Cuire à la plancha ou au wok pendant 10 à 15 min (Les légumes doivent rester croquants).
- En fin de cuisson, saler et poivrer selon goût, puis ajouter le basilic ciselé.