

LINGUINES SAUCE POIVRONS

Ingredients

- 1/2 TASSE D'HUILE D'OLIVE
- 1 BOITE DE POIVRONS ENTIER
- ORIGAN
- THYM
- ROMARIN
- AIL HACHÉ
- BOUILLON DE LÉGUMES
- LINGUINE
- CRÈME ÉPAISSE
- PARMESAN
- BURRATA
- OLIVES POIVRONS



Préparation

1. PORTER À ÉBULLITION UNE GRANDE CASSEROLE D'EAU SALÉE POUR Y CUIRE LES LINGUINES
2. DANS UNE POÊLE, AJOUTEZ L'HUILE D'OLIVE, LES POIVRONS, LE THYM, L'ORIGAN ET LE ROMARIN. AJOUTEZ L'AIL PUIS LE BOUILLON DE LÉGUMES.
3. INCORPORER LA CRÈME.
4. TRANSFÉRER LA SAUCE DANS UN MÉLANGEUR ET MÉLANGER PENDANT AU MOINS 90 SECONDES JUSQU'À CONSISTANCE LISSE ET CRÉMEUSE.
5. ÉGOUTTEZ LES LINGUINES ET REMETTEZ-LES DANS LA CASSEROLE. VERSER LA SAUCE ET LE PARMESAN RÂPÉ. A FEU DOUX, REMUER UNE MINUTE POUR ENROBER LES PÂTES ET LAISSER FONDRE LE PARMESAN.
6. AJOUTEZ ENSUITE LE PERSIL, LES OLIVES ET LA BURRATA
7. BON APPÉTIT !



2 PERS

20 MN

La recette vidéo

