Recette

Haricots grillés aux pâtes

Super rapide et super simple, aussi avec des haricots surgelés

20 Min.
Temps de préparation

65 Min.
Temps total

Ingrédients pour 4 personnes

HARICOTS

400 g **de haricots**

2 **gousses d'ail, en fines rondelles** De saison

1 **poivron, égrené, en fines rondelles**

1 cs **d'huile de colza**

1 cs **de moutarde grossière**

1/2 cc **de sel et de poivre**

400 g **de pâtes**

1 dl **de demi-crème**

50 g **de Sbrinz, râpé ou raboté**

Quelques **branches de sarriette, effeuillées**

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION

Mélanger les haricots (évent. coupés en deux) avec tous les ingrédients jusque et avec le poivre. Répartir sur la plaque préparée.

2 de 2

CUISSON

Faire griller pendant 30 à 35 minutes au milieu du four préchauffé à 220° C. faire cuire les pates dans l'eau salée bouillante, égoutter. Garder 1 dl d'eau de cuisson et mettre de côté. Mélanger les pâtes, l'eau de cuisson et la crème. Répartir la sarriette dessus et servir le Sbrinz avec.

CONSEIL

Vous pouvez aussi utiliser sans problème des haricots surgelées. Comme ça, vous pourrez déguster ce plat pendant toute l'année.