

Penne à l'italienne aux courgettes et tomates cerises

Penne à l'italienne se déguste ici dans une version simple et généreuse qui réveille les papilles dès la première bouchée. Courgettes fondantes et tomates cerises rôties offrent une texture juteuse et légèrement caramélisée, tandis que la pulpe de tomate lie la sauce pour enrober chaque penne. L'Assemblage Pâtes à l'italienne apporte des notes de basilic, d'origan et d'ail, ponctuées d'une chaleur douce et vivifiante. Ce plat convivial se prépare en moins d'une heure et convient parfaitement à un dîner en semaine ou à un repas partagé entre amis, accompagné d'un bon pain croustillant et d'un filet d'huile d'olive fruitée. Facile, parfumé et rassasiant, il invite à cuisiner immédiatement.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
25 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 320 g de penne (de préférence al dente)
- 2 courgettes moyennes
- 300 g de tomates cerises
- 1 petit oignon (ou 1 échalote)
- 2 gousses d'ail
- 200 ml de pulpe de tomate (conserve)
- 60 g de parmesan râpé (ou pecorino)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 poignée de feuilles de basilic frais
- Assemblage Pâtes à l'italienne
- Sel et poivre du moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Pâtes à l'italienne



Scanner pour voir le produit

Préparation

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition pour les penne.

Couper les courgettes en demi-rondelles d'environ 5 mm. Laver les tomates cerises et les laisser entières.

Émincer l'oignon et hâcher l'ail.

Dans une grande poêle, chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'oignon et cuire 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Ajouter les courgettes et saisir 6 à 8 minutes en remuant, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et presque tendres.

Pousser les courgettes sur un côté de la poêle, ajouter le reste d'huile, faire dorer rapidement l'ail 30 secondes puis incorporer les tomates cerises. Laisser rôtir 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'elles commencent à éclater.

Verser la pulpe de tomate, mélanger et laisser mijoter 6 à 8 minutes pour concentrer les saveurs. Ajuster le feu pour garder une légère agitation sans évaporation excessive.

En début ou en cours de mijotage, saupoudrer l'Assemblage Pâtes à l'italienne (voir dosage) et mélanger pour qu'il infuse la sauce. Goûter et rectifier sel et poivre.

Pendant ce temps, cuire les penne dans l'eau bouillante selon l'indication du paquet pour une cuisson al dente. Réserver une louche d'eau de cuisson avant d'égoutter.

Égoutter les pâtes et les ajouter directement dans la poêle avec la sauce. Mélanger sur feu doux en ajoutant un peu d'eau de cuisson pour lier la sauce si nécessaire, 1 à 2 minutes.

Hors du feu, incorporer la moitié du parmesan et quelques feuilles de basilic ciselées. Rectifier l'assaisonnement.

Servir chaud, parsemer du reste de parmesan et d'un filet d'huile d'olive. Ajouter quelques feuilles de basilic pour la fraîcheur.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour plus d'arômes, faites infuser l'assemblage 30 secondes dans l'huile d'olive tiède avant d'ajouter l'oignon. Gardez toujours un peu d'eau de cuisson des pâtes pour ajuster la texture de la sauce.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit