


Pâtes

Penne au coulis de poivron rouge et copeaux de parmesan



35 min **15 min** **20 min** **0** **511**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les penne

320 g **Pâtes Penne**
 2 litre(s) **Eau**
 400 g **Pois gourmands**
 80 g **Parmesan**
 2 **Echalote(s)**
 1 botte(s) **Ciboulette**
 1 trait **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le coulis de poivron

2 **Poivron(s)**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**
 8 c. à soupe **Eau**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson du poivron

- 1 Préchauffer le four sur grill.
- 2 Porter à ébullition une casserole d'eau salée pour cuire les penne.
- 3 Rincer le poivron puis retirer le pédoncule et les graines. Le couper en deux et retirer la chair blanche (qui peut être amère). Tailler chaque moitié en deux.
- 4 Disposer les morceaux de poivron sur une plaque allant au four, côté peau vers le haut. Enfourner en hauteur pour 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la peau soit bien grillée.
- 5 La peau doit noircir, elle sera ensuite retirée.
- 6 Lorsque l'eau bout, faire cuire les penne selon les instructions du paquet. Remuer de temps en temps.

Étape 2

Préparation des cocos plats

- 1 Rincer et ciseler la ciboulette. Peler et émincer l'échalote.

- 2 Rincer les haricots coco plats. Couper les extrémités puis les couper en morceaux de 1 cm environ.
- 3 Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive sur feu moyen/vif. Faire revenir l'échalote et les haricots coco plats pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres ou légèrement croquants. Saler, poivrer.
- 4 Quand les penne sont cuites, mettre de côté un bol d'eau de cuisson des pâtes pour allonger la sauce si elle est trop épaisse. Ensuite, les égoutter, puis les ajouter à la sauteuse.

Étape 3

Préparation de la sauce et dressage

- 1 Quand le poivron est bien grillé, le sortir du four et le laisser légèrement refroidir.
- 2 Puis retirer grossièrement la peau à la main (ce n'est pas grave s'il reste un peu de peau).
- 3 Disposer le poivron dans un mixeur avec l'eau et l'huile d'olive. Mixer pour obtenir le coulis de poivron. Saler et poivrer. Ajouter un peu d'eau de cuisson si le coulis est un peu trop épais.
- 4 Servir les penne au coulis de poivron rouge, parsemées de copeaux de parmesan et de ciboulette.