



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pâtes épicées aux tomates et courgettes



### Ingrédients pour 4 Personnes

#### Pour les pâtes

3 gousses d'	ail
0,50 bouquets	coriandre
0,50 bouquets	persil plat
5 branches de	oignons de printemps
2	piments jalapeño
400 g de	ELVEA Cubes de tomates pelées
50 ml de	vodka
200 g de	tomates cerises, coupées en deux
0,50 cuillères à café de	origan séché
0,50 cuillères à café de	cumin
0,50	jus de citron vert
400 g de	linguine
	poivre
	sel
	huile d'olive

#### Pour les courgettes marinées

1	courgette
0,50	jus de citron
1 gousse d'	ail, finement haché
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
	poivre
	sel

### Préparation

1. Versez l'ail, la coriandre, le persil plat, l'oignon de printemps et les jalapeños (épépinés) dans un chopper et hachez finement. Réchauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole et faites-y cuire brièvement cette pâte d'épices.
2. Ajoutez à présent les cubes de tomate en boîte, la vodka et les tomates-cerises. Assaisonnez la sauce





## *Elvea, L'Italie chez vous*

avec l'origan, le cumin, le jus de citron vert, poivre et sel. Laissez mijoter à feu doux.

3. Dans un poêlon, portez à ébullition de l'eau salée. Découpez de fines lamelles de courgettes et versez-les dans une passoire. Versez à présent l'eau bouillante salée sur les lamelles de courgette afin de les cuire légèrement.
4. Munissez-vous d'un petit bol et mélangez le zeste et le jus du citron, l'ail et l'huile d'olive. Incorporez cette marinade aux lamelles de courgette.
5. Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée. Egouttez.
6. Répartissez les pâtes dans les assiettes, versez dessus quelques cuillères de sauce et finalisez avec les lamelles de courgette avant de servir.

- En collaboration avec njam!
- Recette du chef Christer Elfving du programme 'Snel, Makkelijk & Lekker'
- Photos de Kaat Bosch

Info recette: Christer Elfving

