

Coquillettes à la piperade et aux olives

Pour 4 personnes

- 400g de coquillettes
- 200g de piperade
- 40g d'olives noires dénoyautées
- sel et poivre.



■ *Recette d'influence basque, avec une petite pointe de méditerrané.*

■ Faites cuire les coquillettes dans de l'eau bouillante selon les instructions du fabricant, en enlevant 1 minutes de cuisson.

■ Coupez les olives en rondelles.

■ Dans une sauteuse, faites réchauffer la piperade à feu moyen avec les olives.

■ Egouttez les pâtes rapidement en gardant une louche de l'eau de cuisson. Versez les pâtes dans la sauteuse, avec la louche d'eau de cuisson, remuez, et laissez les coquillettes s'imprégner de sauce, jusqu'à évaporation de l'eau de cuisson.

Servir : A déguster sans attendre, avec un verre d'Irouléguay rouge

Variation : Parsemez d'un peu de fromage de brebis râpé

Conseils

Très facile.