



TAGLIATELLES & POIVRONS RÔTIS

à la méditerranéenne



4 personnes



35 minutes

INGRÉDIENTS

6 poivrons

2 gros oignons rouges

huile d'olive

tagliatelles

parmesan

sel

1 c. à c. de curry doux

1 c. à c de paprika doux

1 c. à c de colombo

NOTE

Je trouve les poivrons allongés ou les petits poivrons (mais dans ce cas il vous faudra en multiplier la quantité par 3 au moins) plus adaptés à la recette. Pour ceux qui ne seraient pas amateurs de poivrons à l'origine, choisissez plutôt des poivrons jaunes, oranges ou rouges, au goût plus sucré.

RECETTE

1. Préchauffer le four à 210°C
2. Coupez les poivrons en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines et les tiges.
3. Déposez les poivrons sur une plaque anti-adhésive ou recouverte de papier sulfurisé.
4. Arrosez d'un filet d'huile d'olive sur les poivrons et saupoudrer de sel et de poivre selon votre goût et ajoutez les épices.
5. Faites rôtir les poivrons au four pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement colorés
6. Faites bouillir le l'eau salée et lorsqu'elle cuit à gros bouillons, plongez-y les tagliatelles. Faites cuire le temps indiqué (généralement autour de 10 minutes)
7. Sortez les poivrons du four et laissez-les refroidir quelques minutes.
8. Égouttez les tagliatelles et arrosez les d'eau froide pour arrêter la cuisson.
9. Passez les tagliatelles à la poêle quelques minutes avec un filet d'huile d'olive
10. servez les tagliatelles et ajoutez-y poivrons et oignons rôtis avant de saupoudrer de parmesan râpé selon votre goût.

