



l'empire / Sucré-Salé

PÂTES

## One pot pasta au chèvre, courgettes et tomates

4 personnes Facile Bon marché 25 min + 20 min

### Ingédients

300 g de penne | 2 crottins de chèvre sec | 250 g de tomates cerises | 2 petites courgettes fermes | 1 oignon | 2 gousses d'ail | 1 c. à soupe d'huile d'olive | 10 g de beurre | 70 cl de bouillon de légumes | 1 c. à soupe d'origan séché | sel et poivre

### Préparation

- Râpez les crottins de chèvre. Détaillez les courgettes en petits dés. Épluchez et hachez l'oignon et les gousses d'ail.
- Chauffez l'huile et le beurre dans une cocotte ou un faitout. Faites revenir l'oignon et l'ail 2 minutes puis ajoutez les dés de courgettes et les tomates cerises. Poursuivez la cuisson 3 minutes en remuant.
- Versez le bouillon. À ébullition, ajoutez les penne, l'origan, salez (légèrement). Couvrez et laissez cuire 10 minutes.
- Incorporez le chèvre râpé dans la cocotte. Mélangez délicatement, rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre, couvrez et patientez 3 minutes pour que le fromage fonde. Servez aussitôt.
- **Conseil:** Champions des plats faciles et rapides à préparer, les "one pot" sont des classiques de la (bonne) cuisine américaine. Il est facile de les décliner avec nos produits favoris.