

Un menu familial bon et avantageux: les pâtes au mascarpone et aux poivrons pour seulement CHF 12.50!



Cette recette de rêve donne le coup d'envoi de notre nouvelle série «Bon et avantageux». Une à deux fois par mois, je vous présenterai ici des menus simples coûtant moins de CHF 3.50 par personne!

J'adore cette recette car elle est très simple à préparer. La sauce est tellement crémeuse et moelleuse, et, grâce aux poivrons, elle est également légèrement sucrée. Ceux qui, comme moi, préfèrent les plats piquants, ajouteront un peu plus de piment.

- 400 à 500 g de spaghetti (ou autres pâtes)
- 1 poivron jaune, coupé en deux et épépiné
- 2 poivrons rouges, coupés en deux et épépinés
- 2 bonnes poignées de petits pois
- 200 g de mascarpone
- Sel, poivre, piment selon les goûts
- Parmesan pour saupoudrer

Prix total parmesan inclus (mais sans les épices) = Fr. 12.50

1. Chauffer le four à 200 °C, enfourner les poivrons et les cuire pendant environ 20 minutes.
2. Pendant ce temps, faire bouillir de l'eau et cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient «al dente», puis les égoutter.
3. Sortir les poivrons du four et leur retirer la peau (cela va mieux quand ils sont encore chauds).
4. Cuire les petits pois dans un peu de bouillon pendant environ 5 minutes, puis les égoutter.
5. Mélanger les poivrons encore chauds, le sel, le poivre, le mascarpone et le piment, passer au mixer jusqu'à l'obtention d'une crème, affiner l'assaisonnement.
6. Remettre les pâtes dans la casserole, y ajouter la crème et bien mélanger le tout.
7. Disposer les pâtes dans les assiettes, les garnir avec les petits pois et y ajouter du parmesan selon les goûts.

Bon appétit!