

pâtes aux



Choux de Bruxelles

INGRÉDIENTS pour 2 personnes

- 200g de pâtes
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 400g de choux de bruxelles
- 1 canne de petits pois
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe de sel et de poivre

ÉTAPES

1. Couper l'extrémité des choux de Bruxelles, enlever les parties abimés et les couper en quartier
2. Éplucher et découper l'oignon rouge, écraser les gousses d'ail.
3. Faire bouillir de l'eau et commencer à cuire les pâtes.
4. Faire revenir dans une poêle chaude avec le l'huile d'olive, les choux de Bruxelles, l'oignon pendant 5 minutes. Couvrir à feu doux pendant 10 minutes de plus, jusqu'à ce que les choux s'attendrissent. Ajouter sel et poivre.
5. Enfin, ajouter aux choux de Bruxelles les pâtes égouttées, l'ail écrasé les petits pois égoutés et mélanger le tout à feu moyen pendant 2 minutes.