

Pâtes à la grecque




➤ 15 minutes de préparation


➤ 15 minutes de cuisson


Par
personne


➤ Pour 4 personnes

250 g de pâtes courtes 

2 cc d'huile d'olive

2 petits bulbes de fenouil évidés et finement émincés 

1 oignon rouge émincé 

2 poivrons rouges épépinés et émincés 

4 CS de concentré de tomate


2 cc d'herbes de Provence

50 g d'olives noires au naturel dénoyautées et coupées en fines tranches

2 cc de câpres au naturel égouttées

200 g de féta allégée émiettée

Le zeste râpé d'un citron non traité

Une poignée de feuilles de basilic 

1 Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet. Pendant ce temps, faites chauffer une grande poêle antiadhésive munie d'un couvercle et versez-y 1 cuillerée à café d'huile. Faites cuire le fenouil, l'oignon et les poivrons 10 minutes à couvert en remuant de temps en temps.

Ajoutez un peu d'eau si les légumes attachent.

2 Égouttez les pâtes ; réservez une louchée d'eau de cuisson. Dans la poêle, ajoutez le reste de l'huile, le concentré de tomate, les herbes de Provence et faites cuire 1 minute. Ajoutez l'eau de cuisson, les olives et les câpres et faites cuire 2 minutes en remuant. Ajoutez les pâtes, la moitié de la féta et le zeste de citron.

3 Poivrez généreusement et répartissez dans 4 assiettes. Parsemez avec le reste de féta et le basilic ; servez immédiatement.