TAGLIATELLES AUX PETITS ARTICHAUTS

Recette de pâtes aux petits artichauts : les tagliatelles. Les artichauts étant des artichauts en boîtes, cette recette de tagliatelles peut être faite toute l'année.

LES INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES POUR VOTRE RECETTE :

400 g de tagliatelles
2 tomates olive
1 petit bocal d'artichaut en conserve
Sel et poivre
4 feuilles de basilic
8 olives vertes
1 petite échalotte
1 gousse d'ail
Quelques copeaux de parmesan
Huile d'olive

LE MATÉRIEL POUR VOTRE RECETTE :

1 bol
1 couteau économe
Des ciseaux

LES ÉTAPES POUR RÉALISER VOS TAGLIATELLES AUX ARTICHAUTS

Faire cuire les tagliatelles en suivant les instructions de la boîte pour une cuisson al dente. Laver et couper les tomates en 4 ou en 8 selon leur taille. Couper quelques copeaux de parmesan avec le couteau économe. Eplucher et couper l'échalotte et l'ail en petits morceaux. Laver et couper le basilic avec les ciseaux. Mettre 3 cuillers à soupe d'huile d'olive dans la poêle et faire revenir l'échalotte et l'ail. Ajouter les tomates et les artichauts rincés et égoutés. Faire cuire 10 mn jusqu'à ce que le jus des tomates se soit évaporé. Agouter les pâtes dès qu'elles sont cuites et les ajouter aux légumes. Faire cuire 1 minutes supplémentaire et servir avec le parmesan et le basilic.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche
à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois
à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton
à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr