

PENNE À LA SAUCE BETTERAVE

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE PRÉPARATION
15 Minutes

TEMPS DE CUISSON
18 Minutes

POUR
4-6 Personnes

Ingrédients

- 450 g de betteraves (râpées)
- 450 g de penne
- 2 céleri (hachée finement)
- 1 oignon rouge (coupé en fine lanière)
- 10 g de basilic (frais hâché)
- 130 g de canneberges (séchées)
- 2 c.à.s de vinaigre de cidre
- 1,5 litre de bouillon de légumes
- 1 c.à.s herbes salées
- 1/2 poivre du moulin
- Un peu de Fêta (émiettée)
- noix variées

Par

Crédit photo : internet.



LES ÉTAPES

- 1.** Faites bouillir de l'eau avec votre bouillon de légumes. Une fois l'eau à ébullition rajoutez vos pâtes.
- 2.** Rajoutez vos betteraves râpées, votre oignon ciselés, vos canneberges séchées et vos branches de céleris finement hachées. Assaisonnez avec vos herbes. Salez et poivrez selon votre goût.
- 3.** Faites cuire à feu moyen-vif, en remuant souvent, pendant 18 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.
- 4.** Retirer du feu et laisser reposer 2 minutes. Egouttez vos pâtes si nécessaires.
- 5.** Dressez dans une assiette, rajoutez un peu de fêta émiettée et un peu de basilic finement ciselée. Bon Appétit !