

Pasta verde au halloumi



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 400g de pâtes (personnellement, j'utilise plutôt des grosses pâtes comme des Farfalles, des Pipe rigate, des Cellentani...)
- 200 g de petits pois
- 200g de haricots plats
- 1 bouillon cube de légumes
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café d'ail semoule
- Poivre 5 baies
- Halloumi



Écossez les petits pois (si vous utilisez des petits pois frais) et équeutez les haricots plats.

Rincez-les dans une passoire.

Coupez les haricots plats en morceaux d'environ 1 ou 2 cm.

Dans une casserole, mettez les pâtes, les petits pois, les haricots plats, le bouillon cube de légumes, le jus de citron et l'ail semoule.

Ajoutez de l'eau de façon à ce qu'elle recouvre tout juste les pâtes, couvrez la casserole et portez à ébullition.

Lorsque l'eau commence à bouillir, continuez à faire cuire à feu moyen (l'eau doit légèrement bouillir), toujours à couvert, pendant le temps indiqué sur le paquet (10 minutes généralement).

Mélangez de temps en temps et si nécessaire, rajoutez de l'eau.

Une fois les pâtes cuites (il ne doit plus rester d'eau ou presque), ajoutez le halloumi coupé en petits cubes ainsi que du poivre 5 baies.

Vous pouvez aussi rajouter de l'ail semoule et du jus de citron si vous souhaitez accentuer le goût.