Pâtes au chèvre, tomates séchées et olives

Catherine de Margerie-Leclair
BRU
6 years of service in DFAIT

Ingredients / Ingrédients

- Une gousse d'ail
- 2 cubes de bouillon de boeuf
- Huile d'olive
- 1 boîte de tomates séchées dans leur huile
- 1 canne d'olives noires dénoyautées
- Fromage de chèvre frais mou (style Chavroux)
- 500g de farfalle

Durée : 20 à 30 minutes de préparation et cuisson. Très rapide et très facile

Instructions

- Dans une poêle assez profonde, faites chauffer un peu d'huile olive, puis faites-y sauter une gousse d'ail écrasée. Attention de ne pas faire brûler l'ail.
- Rajouter ensuite dans la poêle les 2 cubes de bouillon de bœuf dans 500ml d'eau bouillante et mélanger le tout jusqu'à dissolution des cubes de bouillon. Puis laissez réduire un peu.
- Entre temps, coupez les tomates séchées en petits morceaux en prenant soin de conserver un peu de leur huile. Et puis coupez les olives noires en rondelles.
- Rajoutez les tomates et un peu de leur huile, ainsi que les olives dans la poêle. Laissez réduire jusqu'à que vous obteniez la quantité de sauce désirée.
- Faire cuire vos farfalle
- Lorsque la sauce a réduit selon votre goût et que les farfalle sont prêtes, mélanger le tout ensemble, puis rajouter le bloc de fromage de chèvre par petite quantité. Mélanger bien le tout pour que le fromage se répartisse bien partout.
- Bon appétit!