

9 mars 2012

# Pâtes aux pois chiches

Recette italienne dont le nom est « pasta e ceci » qui associe harmonieusement céréales et légumes secs.

- \* 200 g de pois chiches
- \* 200 g de pâtes
- \* 4 gousses d'ail
- \* 2 boîtes de tomates pelées
- \* Filets d'anchois (2 boîtes)
- \* 6 cuillérées à soupe d'huile d'olive.
- \* Sel, poivre.

Faire blondir l'ail pelé et écrasé, dans 3 cuillérées d'huile d'olive.

Ajouter les tomates et les filets d'anchois.

Cuire à feu doux, 45 minutes..

Ajouter les pois chiches que l'on aura fait cuire avec du romarin, ou une boîte.

Cuire les pâtes.

Ajouter à la sauce aux pois chiches.

Poivrer selon le goût.

Servir chaud.

## Participants:

Sabine

Nicole

Catherine

Christine

Françoise

