PATES FRAICHES POIVRONS *repas à la plancha ou au grill*

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	25 MINUTES	15 MINUTES

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de PATES FARCIES POIVRONS Saint Jean**
- 300g d'agneau haché ou de morceaux de sauté d'agneau
- 200g d'halloumi
- 4 càs d'huile d'olive
- 1 oignon rouge
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 1 càc de miel
- 2 càc de romarin ou de zaatar
- 2 pincée de piment d'Espelette
- 4 tomates
- Sel, poivre

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation des accompagnements

- Eplucher et émincer l'oignon rouge. Dans un bol, le mélanger à 1 càs d'huile d'olive, 2 càs de vinaigre balsamique et 1 càc de miel. Réserver.
- Couper l'haloumi en tranches ou en cubes. Dans un bol, le mélanger à 1 càs d'huile d'olive et ½ càc de romarin. Réserver.
- Mélanger l'agneau haché avec ½ càc de romarin, sel, poivre et le piment d'Espelette. Réaliser des boulettes ou des brochettes sur de petits pics en bois ; S'il s'agit de sauté d'agneau, ajouter 1
- càs d'huile pour faire mariner.
- Laver et équeuter les tomates. Les couper en 2 et retirer les grains. Les couper en petits cubes. Mélanger avec un peu de sel. Réserver.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 3 minutes.
- Prélever avec une écumoire.
- Rincer à l'eau froide et bien égoutter.
- Enrober avec 2 càs d'huile dans un cul de poule. Réserver.

Cuisson

- Quand la plancha (ou le grill) est chaude, faire colorer les pâtes sur les 2 faces, les tranches ou dés d'haloumi, les boulettes ou petites brochettes d'agneau, les oignons avec leur marinade.
- Servir chaud accompagné des tomates.

ASTUCE

Les éléments de la recette peuvent être monter sur des brochettes pour une version au barbecue (dans ce cas, couper l'oignon en 8).