



Pâtes aux choux de Bruxelles rôtis, au citron et aux pignons de pin



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de choux de Bruxelles (nettoyés et coupés en rondelles)
huile d'olive
sel et poivre
400 grammes d'orecchiette
4 gousses d'ail (émincées)
1 citron
1 piment rouge (émincé)
50 grammes de parmesan (râpé)
1 bouquet de persil plat
4 cuillères à soupe de pignons de pin (grillés)

Méthode de préparation

- 1.** Étalez les choux de Bruxelles émincés sur une plaque de cuisson. Arrosez généreusement d'huile d'olive, salez et poivrez. Laissez-les rôtir pendant 20 à 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 2.** Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les.
- 3.** Dans une grande poêle, faites suer l'ail dans un généreux filet d'huile d'olive. Ajoutez les pâtes, le zeste de citron râpé et le jus de citron. Remuez bien.
- 4.** Ensuite, ajoutez les choux de Bruxelles rôtis, le piment rouge, le parmesan râpé et le persil plat. Remuez bien. Garnissez de pignons de pin. Servez immédiatement.