



Pâtes aux herbes, à la chapelure et aux câpres



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de linguine
sel
huile d'olive
3 filet d'anchois (en conserve)
2 gousses d'ail (émincées)
4 tranches baguettes (émiettées)
1 pincée de pili-pili
1 tasse de pois chiches (égouttés)
1 botte roquette (ciselée)
2 brins de menthe fraîche (ciselées)
2 oignons de printemps (émincés)
2 brins de persil (ciselé)
1 petit bocal de câpre géant
écorce de citron (râpé, de 1 citron)

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les linguine dans de l'eau salée selon les instructions sur l'emballage.
- 2.** Dans une poêle à frire, versez un bon filet d'huile d'olive (au moins 1 dl). Faites-y revenir les anchois et l'ail à feu moyen. Ajoutez la chapelure et le pili-pili et poursuivez la cuisson.
- 3.** Ajoutez les pois chiches.
- 4.** Égouttez les linguine et mélangez-les dans la poêle avec la chapelure.
- 5.** Ensuite, ajoutez les herbes ciselées et mélangez encore.
- 6.** Décorez de caprons et de zeste de citron.