



# 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.