



Pappardelle harissa à la rose, olives noires

Ingrédients

- 500 g de pâte fraîche (300 gr de farine 00 + 300 gr de semoule de blé dur + 6 oeufs)
- 110 g d'olives Kalamata dénoyautées et coupées en deux
- 40g de bébés câpres
- 30g de persil haché grossièrement
- 2 gros oignons, tranché finement (220g)
- 240g de yaourt à la grecque
- 6 cuillères à soupe de harissa à la rose
- Sel
- 800 g de tomates cerises coupées en deux

Personnes: 10

Temps de cuisson: 20 min.

Temps de préparation: 20 min.

Matériel spécifique

Marmite à pâtes
Dénoyauteur
Machine à pâtes

Instructions

Papardelle

- Mélangez et pétrir au robot l'ensemble des ingrédients.
- Abaissez à la [machine à pâtes](#) des feuilles de lasagne (position N°6)
- Taillez les pappardelle au couteau.

Garniture

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

- Mettez l'huile d'olive dans une grande sauteuse, pour laquelle vous avez un couvercle, et placez sur un feu moyen-élevé.
- Une fois que l'huile est chaude, ajoutez l'oignon et faites frire pendant 8 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit tendre et caramélisé.
- Ajoutez la harissa à la rose, les tomates, les olives, les câpres et ½ cuillère à café de sel. Continuez à faire frire pendant 3 à 4 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les tomates commencent à se décomposer.
- Ajoutez 200 ml d'eau et mélangez. Une fois à ébullition, réduisez le feu à moyen-doux, couvrez la poêle et laissez mijoter pendant 10 minutes.
- Ensuite, retirez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Incorporez 10 g de persil et réservez.

Finition et dressage

- Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Ajoutez les pappardelle et faites-les cuire, selon les instructions du paquet, jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez les pâtes.
- Remettez les pappardelle dans la casserole avec la sauce harissa et 1/8 cuillère à café de sel. Bien mélanger, puis répartir dans quatre assiettes creuses. Servez chaud, avec une cuillerée de yaourt et une dernière pincée de persil.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be