# Mmmmh!

## Pappardelle harissa à la rose, olives noires

## Ingrédients

- 700 g de pâte fraîche (300 gr de farine 00 + 300 gr de semoule de blé dur + 6 oeufs)

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive fruité noir (Castelas)
- 2 gros oignons, tranché finement (220g)
- 6 cuillères à soupe de harissa à la rose
- 800 g de tomates cerises coupées en deux
- 110 g d'olives Kalamata dénoyautées et coupées en deux
- 40g de bébés câpres
- 30g de persil haché grossièrement
- 240g de yaourt à la grecque
- Sel

**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

- 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.