

PENNES À LA FONDUE DE TAPENADE



RÉALISATION DES PENNES À LA FONDUE DE TAPENADE

Recette des pennes à servir avec une petite fondue de tapenade et tomates. Il est possible de servir les pennes à la tapenade en plat unique.

LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RECETTE

1 petit pot de tapenade 250 ml de sauce tomate 400 g de pennes 100 g de tomates cerises
Parmesan à la coupe Quelques olives vertes ou noires 1 branche de persil Sel Huile d'olive

LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE POUR RÉALISER CES PENNES À LA TAPENADE

1 bol 1 couteau économe Des ciseaux

LES ÉTAPES POUR RÉALISER VOS PENNES À LA FONDUE DE TAPENADE :

Faire cuire les pennes en suivant les instructions de la boîte pour une cuisson al dente. Laver et couper les tomates cerises en 4. Laver et couper le persil avec les ciseaux. Mettre la tapenade et la sauce tomate dans un bol et mélanger. Ajouter une cuiller à soupe d'huile d'olive et les tomates, couvrir avec du film alimentaire, percer le dessus avec la lame d'un couteau et faire cuire le mélange 90" au micro-ondes. Couper de lamelles de parmesan avec un couteau économe. Placer les pennes dans un plat de service et verser au centre la fondue de tapenade. Répartir les copeaux de parmesan, les olives et le persil avant de servir.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr