

## Pâtes aux courgettes grillées, pois chiches et feta



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 poches	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
0.2	Courgettes grillées à l'huile en boîte 4/4 DEMETRA	0098654
0.2	Fromage feta	~
0.6	Gnocchi sarde réhydratable à froid 5kg ALPINA SAVOIE	0182949
0.2	Lanières de poivrons rouges et jaunes rôtis en boîte 4/4 DEMETRA	0097975
0.4	Pois chiches sous-vide BIO en boîte 3/1 D'AUCY	0201950
PM	Poivre noir du Kerala en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244929
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

### Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre le bouillon de légumes selon les indications.
- 2 Egoutter les pois chiches, les lanières de poivrons ainsi que les courgettes grillées en réservant un peu d'huile des courgettes. Egoutter le fromage feta. Tailler les courgettes si nécessaire.
- 3 Cuire les gnocchis sarde dans le bouillon de légumes.
- 4 Dans un sautoir, chauffer les légumes avec l'huile des courgettes grillées. Ajouter les gnocchis sarde une fois cuit.
- 5 Mélanger le tout délicatement. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.
- 6 Déposer la feta en fin de préparation pour qu'elle se réchauffe. Dresser sur

- 6 assiette. Donner un tour de moulin à poivre et servir.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saumur Champigny vin rouge AOP en bouteille 75 cl LE PETIT ALLEU