



Spaghetti à la feta et aux tomates fraîches

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Voici une recette de pâtes très facile et très rapide à cuisiner. Avec ses tomates fraîches à peine cuites et sa feta fondante, c'est un plat complet aux accents méditerranéens idéal pour l'été.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 15 min - Cuisson: 20 min - Durée: 35 min

Ingrédients

- 700 g de tomates
- 500 g de spaghettis au blé complet
- 200 g de feta
- 20 olives noires
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 3 gousses d'ail
- poivre noir
- huile d'olive

Préparation

1. Rincer les tomates et les couper en cubes de 1 cm d'arête.
2. Éplucher et hacher l'ail.
3. Dénoyer les olive et les couper en rondelles.
4. Hacher grossièrement les câpres.
5. Couper la feta en cubes.
6. Dans un grand saladier en verre ou en acier inoxydable, verser les tomates, les olives, la feta et les câpres.
7. Poivrer et mélanger.
8. Cuire les spaghettis dans une grande casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils soient cuits al dente.
9. Égoutter et couvrir avec un couvercle.
10. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une grande poêle, à feu modéré/doux.
11. Ajouter l'ail et laisser cuire 1 minute en remuant.
12. Y faire revenir les spaghetti pendant 2 à 3 minutes.
13. Verser le contenu du saladier dans la poêle.
14. Laisser cuire en mélangeant, juste assez pour réchauffer les tomates et faire un peu fondre la feta, puis verser dans le saladier.
15. Servir aussitôt.

