

légumes grillés et linguine au cresson



Ingrédients

1 poivron rouge, épépiné et haché
1 poivron jaune, épépiné et haché
1 oignon rouge, haché
30ml/2tbsp huile d'olive
100g/4oz champignons de Paris, coupés en deux
2 courgettes, hachées
2 gousses d'ail écrasées
2 c. à soupe de pignons de pin
Linguine 225g/8oz
1 sac de cresson (85g)

Méthode

Préchauffer le four à 220C/Fan 200C/400F/Gas Marc 6. Placez les poivrons et l'oignon dans un plat à rôtir et les arroser de l'huile, assaisonner d'olive et mélangez. Rôti pendant 10 minutes.

Ajouter les champignons, les courgettes et l'ail, bien mélanger et cuire encore 10 mn. Ajouter les pignons et remettre au four pendant 5 minutes jusqu'à ce que la dernière portion soient dorés et tendres des légumes et légèrement carbonisé.

Pendant ce temps, cuire les linguines à l'eau bouillante pendant 5 minutes ou selon les indications du sachet. Bien égoutter. Mélanger les légumes chauds dans les pâtes avec le cresson. Servir immédiatement avec une pincée de poivre noir fraîchement moulu.