



Pâte aux pois chiches, tomates rôties et burrata

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 10 min

INGRÉDIENTS

- 200 g de pâte
- 1 petite boîte de pois chiches
- 250 g de tomates cerise
- 140 g de thon
- 2 burratina
- Persil
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel, poivre

Dans une poêle bien chaude, faites revenir les pois chiches et les tomates cerises coupées en deux. Assaisonnez en sel, poivre.

Quand la préparation commence à bien être rôtie, versez 2 cuil à soupe de vinaigre balsamique.

Laissez réduire.

En parallèle, faites cuire vos pâtes comme indiqué sur le paquet. Egouttez également le thon et les burratina.

Quand vos pois-chiches et tomates sont prêtes, dressez vos assiettes sans attendre si vous souhaitez manger votre plat chaud.

Sinon laissez-les refroidir à température ambiante avant de servir.

Quoi qu'il en soit, on oublie pas de parsemer de persil ciselé