

Pâtes aux Olives Noires, Féta et Saucisses de Veau

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- SAUCISSE(S)	450g de veau
- COURGETTE(S)	2 petites
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- ECHALOTE(S)	1
- COULIS DE TOMATES	500 ml
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20-25 dénoyautées
- EAU	10 cl
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- HERBES DE PROVENCE	
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les saucisses en tronçons de 3 cm.
- Détaillez les champignons et les courgettes en gros dés.
- Emincez l'échalote.
- Dans une poêle avec couvercle, faites chauffer un peu d'huile. Faites-y revenir les échalotes avec les courgettes. Ajoutez l'ail, sel et poivre. Incorporez ensuite la saucisse puis les champignons. Arrosez enfin avec le coulis de tomates et l'eau. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez les herbes de Provence et les olives.
- Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter doucement en remuant de temps en temps.
- D'un autre côté, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Emiettez la féta.
- Au moment de servir, ajoutez un peu de crème fraîche dans la sauce. Homogénéisez.
- Servez les pâtes nappées de sauce avec de la féta sur le dessus.