

## *Pâtes et Agneau à l'Orientale*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- MACARONIS	400g (courts)
- OIGNON(S)	1
- COURGETTE(S)	1 belle
- GOUSSE(S) D'AIL	4
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- COULIS DE TOMATES	100 ml
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- POIS CHICHES	250g
- GIGOT D'AGNEAU	2 tranches
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Emincez l'oignon.
- Coupez la courgette en dés.
- Pelez et émincez les gousses d'ail.
- Egouttez et rincez les pois-chiche.
- Coupez l'agneau en morceaux.
- Faites revenir dans un faitout les morceaux d'agneau avec de l'huile chaude. Assaisonnez avec la moitié de l'ail, sel et poivre. Réservez sur une assiette.
- Dans le même faitout, faites alors rissoler les oignons avec les dés de courgettes. Assaisonnez avec le reste d'ail, le ras-el-hanout, sel et poivre.
- Intégrez ensuite les pois-chiche, les tomates concassées et le coulis de tomates ainsi qu'un peu d'eau. Poursuivez la cuisson doucement pendant 20 minutes environ.
- En attendant, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Ajoutez enfin les pâtes égouttées à la sauce avec les morceaux d'agneau. Réchauffez quelques minutes et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez dans des assiettes creuses avec des copeaux de parmesan.