

Pennés au Haricots

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500g
- HUILE D'OLIVE	
- OIGNON(S)	1 petit
- CAROTTE(S)	2
- CELERI	1 branche
- HARICOTS ROUGES	250g
- HARICOTS BLANCS	125g
- COULIS DE TOMATES	500 ml
- CERFEUIL	1 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon et le céleri.
- Râpez les carottes.
- Egouttez et rincez les haricots.
- Chauffez un peu d'huile dans une poêle (avec couvercle), ajoutez l'oignon émincé, l'ail, les carottes et le céleri. Laissez revenir quelques minutes à feu moyen.
- Ajoutez alors les haricots, le coulis de tomates, la crème, un peu d'eau et le cerfeuil. Salez et poivrez. Couvrez à demi et laissez mijoter 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Ajoutez alors la sauce aux pâtes égouttées et mélangez.
- Servez sans attendre.