PO-147

Bouillon Tomaté de Pâtes et Pois Chiches

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OIGNON(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- POIS CHICHES	130g
- CAROTTE(S)	2
- POIREAUX ENTIERS	1
- HERBES DE PROVENCE	un peu
- BOUILLON DE LÉGUMES	2 litres (2 cubes)
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- MACARONIS	150g (coupés)
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- GRUYÈRE RÂPÉ	60g en accompanement
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les oignons en demi-rondelles.
- Ecrasez et émincez les gousses d'ail.
- Coupez en julienne le poireau.
- Pelez et coupez en petits dés les carottes.
- Egouttez les pois-chiches.
- Dans une grande casserole, faites étuver les oignons avec l'ail, la julienne de poireaux et les dés de carottes. Ajoutez les herbes de Provence et le piment de Cayenne puis salez et poivrez.
- Mouillez avec le bouillon et intégrez les pois-chiches.
- Faites bouillir puis laissez cuire doucement à couvert pendant 35 minutes.
- Entre temps, faites cuire les macaronis dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis rincez les pâtes à l'eau froide pour éviter qu'elles ne collent l'une à l'autre.
- Lorsqu'il reste 5 minutes de cuisson, incorporez le concentré de tomates au bouillon ainsi que les pâtes égouttées.
- Rectifiez l'assaisonnement et refaites bouillir une minute avant de servir avec le gruyère râpé.

Remarque:

Accompagnez de baguette.