LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

One-Pot Meal : tian de légumes aux pâtes

Pour 4 personnes | **Très facile**

40 min | **1.38€ La portion** (prix indicatif)

Légumes du soleil et pâtes langue d'oiseau, le tout dans un one-pot.
Facultatif , pou relever le plat, vous pouvez ajouter ¼ de càc de piment concassé.

Les ingrédients

- **200 g** de Pâte Orzo
- **100 g** de Parmesan rapé
- **2 pièce** de Courgette
- **3 pièce** de Tomate
- **2 pièce** de Echalote
- **3 gousse** de Ail
- **1 pièce** de Bouillon de légume
- **1 c à s** de Huile d'olive

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 25 min | **Attente :** 0 min

1. Préchauffez votre four à 210°C en chaleur tournante.
2. Lavez 2 courgettes.
   Coupez-les en très fines rondelles. Placez les rondelles sur du papier absorbant, salez-les généreusement et recouvrez-les d'une autre feuille de papier absorbant.
   Laissez les rondelles dégorger le temps de préparer la suite.
3. Ciselez 2 échalotes.
4. Hachez 3 gousses d'ail.

5. Coupez 3 tomates en rondelles.
6. Préparez 500 ml de bouillon selon les instructions indiquées sur le paquet.
7. Dans le fond d'un plat à gratin, mettez 200 g de pâtes, ⅓ du parmesan, soit 35 g environ, l'ail, l'échalote, une pincée d'origan sec et du piment si vous en utilisez et plus ou moins ½ càc de sel (selon le bouillon utilisé). Mélangez.
8. Ajoutez dessus les rondelles de légumes en les alternant.
9. Versez 425 ml de bouillon chaud.
10. Enfournez 15 à 20 min jusqu'à ce que les pâtes soient al dente et 80 % du bouillon se soit évaporé.
11. Sortez le plat du four et passez le four en mode grill.
12. Saupoudrez le reste de parmesan (65 g environ) uniformément sur les légumes. Poivrez généreusement.
    Arrosez d'huile d'olive (ou de beurre fondu).
    Enfournez à une vingtaine de centimètres du grill, 5 min environ pour faire gratiner le parmesan.
13. Laissez refroidir 10 min à la sortie du four.
14. Vous pouvez ajouter du basilic ou du persil frais sur le tian.