

# Pâtes 100% provençales



J'ai réalisé moi-même ces pâtes 100% provençales, donc pas de lien vers un autre site cette fois-ci...ou plutôt si! J'ai eu l'idée de cette recette après une séance de shopping en ligne. Fanny, une expat' française a eu l'idée de lancer une épicerie en ligne depuis l'Allemagne: [Mes courses en France](#).

J'y achète régulièrement du chocolat pâtissier, des bonbons et gâteaux français, etc. Le mois dernier, je suis tombée sur ces [pâtes provençales à la tomate](#) que j'ai décidé de tester en inventant une recette 100% provençale:

*Pour 4 personnes*

*Préparation: 15 minutes*

*Cuisson: 25 minutes*

*250g de Pâtes Fabre à la provençale; 2 courgettes; 1 poivron rouge; 1 tomate; 250g de chèvre ; 3 c. à c. d'ail en poudre; 4-5 c. à c. d'herbes de Provence; 2 c. à s. d'huile d'olive; sel et poivre*



Coupez l'oignon, les courgettes, la tomate et le poivron en dés.

Versez l'huile d'olive dans une poêle.

Ajoutez les légumes coupés en dés. Assaisonnez avec l'ail, les herbes de Provence, le sel et le poivre.

Laissez cuire 15 minutes.



Pendant ce temps, coupez le chèvre en cubes.

Ajoutez la moitié des cubes de chèvre au mélange de légumes. Laissez cuire encore 10 minutes.

Mettez de côté le reste des dés de chèvre.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante (en 5 minutes maximum). Egouttez-les une fois prêtes.

Lorsque les légumes sont prêts, mélangez-les avec les pâtes.

Servez immédiatement, accompagné des dés de chèvre frais restants.



A noter: ce n'était pas mentionné sur la page de Mes cours en France, mais les pâtes Fabre ont une cuisson express: elles sont prêtes en 5 minutes top chrono. Si vous voulez les préparer plus rapidement que dans ma recette, en les accompagnant de poissons ou de viande (agneau ou volailles notamment). Elles peuvent aussi être servies froides, en salade avec des câpres, olives, anchois et mozzarella.