

# Pâtes aux cosses des fèves

## PRÉPARATION

Mettez une grande casserole d'eau pour cuire les pâtes et les cosses.

Vous pouvez coupez les fèves en tronçon de 2 cm ou les écossez et gardez les fèves pour une salade et les cosses pour celle-ci aussi coupées en tronçon de 2 cm.

Lorsque l'eau bout, ajoutez le sel. Faites bouillir les morceaux de gousses dans la casserole environ 5 mn, jusqu'à ce qu'ils deviennent bien tendres.

Sortez les gousses de l'eau. Laissez les gousses de côté et ne jetez pas l'eau, vous la réutilisez pour y faire cuire les pâtes.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle avec l'ail écrasé ou l'aillet ciselé et le piment.

Coupez le pain en petits cubes et faites les revenir dans l'huile d'olive épicée. Lorsque le pain a commencé à bien dorer, ajoutez les cosses en morceaux cuites et cuire encore 1 mn.

Faites cuire les pâtes al dente, en même temps, selon les instructions sur l'emballage. Égouttez les pâtes et ajoutez-les à la poêle avec les cosses des fèves et le pain. Faites revenir le tout encore un peu. Servez immédiatement, avec du fromage râpé (parmesan) si vous êtes gourmand.

## INGRÉDIENTS

- 400 g de pâtes courtes comme les Penne
- 4 anchois salés
- 300 g cosses vides de fèves ou de fèves entières
- 1 gousse d'ail ou de l'aillet
- poudre de peperoncino
- 2 tranches de pain rassis blanc
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- sel

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**

**TEMPS DE CUISSON : 20MN**

**TEMPS TOTAL : 35MN**