PÂTES AUX MERGUEZ

Ingrédients (pour 2 pers.) :

pâtes

3 à 4 merguez

1 petite boîte de tomates pelées

cumin

safran

harissa

* Faire cuire des pâtes à l'eau bouillante salée.

Égoutter.

* Faire revenir 3 à 4 merguez coupées en tronçons 3 min à sec dans une poêle.
* Ajouter 1 petite boîte de tomates pelées.

Rectifier l'assaisonnement.

* Ajouter 1 cs de cumin en poudre + 1 pincée de safran + 1/2 cc de harissa.

Laisser mijoter 8 min à feu moyen.

* Servir avec les pâtes.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2010/12/03/19774121.html