

One-Pot Pasta à la Saucisse de Morteau et au Comté



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

- 1 oignon jaune
- 250 g de pâtes (penne, fusilli ou tagliatelles)
- 200 g de Comté
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1/2 botte de ciboulette
- 80 cl d'eau
- 1 saucisse de Morteau cuite
- Sel et poivre



PRÉPARATION

- 1** Commencez par émincer finement l'oignon. Coupez ensuite la saucisse de Morteau en petits cubes après l'avoir préalablement cuite dans l'eau pendant 30 minutes. Découpez également le Comté en dés et ciselez la ciboulette.
- 2** Dans un faitout, versez les pâtes, la saucisse coupée, l'oignon émincé et la moutarde à l'ancienne. Ajoutez 80 cl d'eau, salez et poivrez légèrement. Portez à ébullition, puis baissez à feu moyen et laissez mijoter pendant environ 15 minutes, en remuant régulièrement pour éviter que les pâtes n'accrochent au fond.
- 3** Lorsque les pâtes sont bien cuites et que l'eau s'est évaporée en partie, ajoutez le Comté et la ciboulette. Mélangez délicatement jusqu'à ce que le fromage commence à fondre et enrobe bien les pâtes. Couvrez et laissez reposer 2 minutes pour que le fromage fonde complètement et apporte une texture onctueuse à la sauce.
- 4** Servez immédiatement pour profiter de toute l'onctuosité du plat. Accompagnez d'une salade verte pour un repas équilibré.

