

## PÂTE à LA COURGETTE ET AUX OLIVES NOIRES



*Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 4*

### Ingrédients:

- 100g Oignon
- 2cs Huile d'olive
- 200g Tomates fraîche
- 400g Tomates concassées en conserve
- 50g Eau
- 50g Olives noires
- 10 Feuilles de basilic
- - Sel
- - Poivre
- 250g Courgettes
- 400g Pâtes sèches

### Préparation:

- Placer 100g d'oignon dans le bol et mixer 5 sec/vitesse 5. Racler les parois à l'aide de la spatule.
- Ajouter 2cs d'huile d'olive et faire rissoler 3 min/120°C/vitesse 1.
- Ajouter 200g de tomates coupées en morceaux et 400g de tomates concassées, les 50 g d'eau, 50g d'olives et 10 feuilles de basilic. Saler et poivrer. Dans le panier cuisson, disposer les 250g de courgettes coupées en morceaux, l'insérer et faire cuire 15 min/Varoma/sens inverse/ vitesse 1. Transvaser les courgettes dans le bol avec la sauce et mélanger. Réserver le tout.
- Ajouter 200g de tomates coupées en morceaux et 400g de tomates concassées, les 50 g d'eau, 50g d'olives et 10 feuilles de basilic. Saler et poivrer. Dans le panier cuisson, disposer les 250g de courgettes coupées en morceaux, l'insérer et faire cuire 15 min/Varoma/sens inverse/ vitesse 1.
- Pendant se temps placer une grande casserole remplie d'eau salée une fois portée à ébullition faire cuire 400g de pâtes.
- Mélanger le tout et servir