

Courte description : Le temps des "récoltes" est le meilleur moment pour faire cette recette. Un mélange exquis de couleur et de saveur !



Pâte sauce jardinière
Plat principal

Temps de préparation : 30 minutes

Réfrigération : 50 minutes

Ingrédients :

- 1 c.a. table huile à l'ail Jepily
- 1 oignon haché
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 tasse sauce tomate
- ½ poivron vert haché
- 1 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily hachés finement
- 1 ½ tasse branches de céleris hachés
- 1 carotte moyenne hachée
- 2 tasses choux-fleurs grossièrement hachés
- 3 tasses de brocolis grossièrement hachés
- ½ tasse de champignons blancs tranchés
- ½ tasse de zucchini grossièrement hachés
- ½ tasse d'aubergines grossièrement hachées
- 3 c.a. thé d'assaisonnement Jepily
- 1/3 tasse persil frais ou 1 c.a. soupe persil séché
- 1 lb pâte alimentaire
- Fromage parmesan au goût

Préparation : Faire chauffer l'huile dans une grande casserole et faire blanchir l'ail, et l'oignon. Ajouter la sauce et les tomates puis défaire à la fourchette. Incorporer les poivrons, les céleris, les carottes et l'assaisonnement. Faire cuire à feu doux de 30 à 45 minutes, ajouter le reste des légumes et continuer la cuisson 5 minutes.

Entre temps cuire les pâtes selon l'indication du fabricant.
Servir les pâtes chaudes, saupoudrer le parmesan et disperser les jalapenos marinés directement dans les assiettes.

Recette offerte par : *Mes Parents Mireille & Gilles Béchard*

Bon Appétit !