



# Spaghetti au jambon serrano et au poivron jaune

Garnis de mini tomates Roma rôties et de copeaux de gouda



Mini-tomates Roma



Spaghetti complets



Échalote



Poivron jaune



Origan frais ✨



Jambon serrano ✨



Gouda en copeaux ✨

 Total : **30-35** min.

 Facile

 À consommer dans les **5** jours

Pour ce plat, vous allez utiliser la version mini de la tomate Roma, que l'on appelle aussi tomate prune en raison de sa forme ovale. Ces tomates sont charnues et développent une saveur encore plus prononcée par la cuisson au four. Le jambon Serrano a été séché dans les montagnes espagnoles. Les basses températures de la montagne facilitent le séchage et la maturation de ce jambon.

Suite aux conditions météorologiques en Espagne, les courgettes sont temporairement indisponibles. Nous les avons remplacées par des poivrons jaunes : ils conviennent également très bien pour ce plat !

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Casserole avec couvercle, plat à four recouvert de papier sulfurisé, éplucheur ou râpe, wok ou sauteuse.

Recette de spaghetti au jambon serrano et au poivron jaune : c'est parti !



### 1 CUIRE LES TOMATES AU FOUR

Préchauffez le four à 200 degrés. Pour les spaghetti, portez 500 ml d'eau par personne à ébullition dans la casserole. Disposez les **mini-tomates Roma** dans le plat recouvert de papier sulfurisé, puis arrosez-les avec le vinaigre balsamique noir et la moitié de l'huile d'olive ★. Salez et poivrez, puis enfournez 15 minutes.



### 4 DÉCOUPER LE JAMBON

Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans le wok ou la sauteuse et faites-y revenir l'**échalote** 3 à 4 minutes à feu moyen-vif ★★. Ajoutez le **poivron jaune** et l'**origan**, puis poursuivez la cuisson 6 minutes. Pendant ce temps, coupez le **jambon serrano** en lanières.

★★ **CONSEIL** : Si vous aimez l'ail, écrasez ou émincez-en une gousse par personne et faites-le revenir avec l'échalote.



### 2 CUIRE LES SPAGHETTI

Pendant ce temps, faites cuire les spaghetti 9 à 10 minutes dans la casserole couverte, puis égouttez.

★ **CONSEIL** : Pour que le papier sulfurisé tienne bien dans le plat à four, vous pouvez d'abord en faire une boule : lorsque vous le dépliez, il s'adaptera d'autant plus facilement à la forme du plat.



### 5 MÉLANGER LES SPAGHETTI

Ajoutez les spaghetti et la moitié du **fromage** au wok ou à la sauteuse contenant le **poivron** et remuez bien. Réchauffez 1 minute à feu vif, puis salez et poivrez. Hors du feu, ajoutez la moitié de l'huile d'olive vierge extra et la majeure partie du **jambon serrano**.



### 3 COUPER

Pendant ce temps, émincez l'**échalote**. Coupez le **poivron jaune** en fines lamelles. Détachez les feuilles d'**origan** des brins et ciselez-les.



### 6 SERVIR

Servez le plat sur les assiettes. Garnissez avec le reste de **jambon serrano** et de **fromage**. Arrosez avec le reste d'huile d'olive vierge extra et accompagnez le tout des **mini-tomates Roma** au four.

# 1 À 6 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Mini-tomates Roma (g)	100	200	300	400	500	600
Spaghetti complets (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Échalote (pc)	1	2	2	3	3	4
Poivron jaune (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Origan (g) 23) *	2	4	6	8	10	12
Jambon serrano (g) *	40	80	120	160	200	240
Gouda en copeaux (g) 7) *	25	50	75	100	125	150

#### À ajouter vous-même

Vinaigre balsamique noir (cc)	1	2	2	3	3	4
Huile d'olive (cs)	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive vierge extra (cs)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	Selon le goût					

\* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3257 / 779	824 / 197
Lipides total (g)	38	10
Dont saturés (g)	10,7	2,7
Glucides (g)	72	18
Dont sucres (g)	12,3	3,1
Fibres (g)	10	2
Protéines (g)	32	8
Sel (g)	3,2	0,8

#### ALLERGÈNES

1) Gluten 7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 17) (Euf) 20) Soja 23) Céleri

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !



Envoyez-nous un message sur les réseaux sociaux ou sur WhatsApp au +32 460 20 11 08 (BE), +33 644 63 14 50 (FR) ou bien + 352 691 790 045 (LU).