

## < Penne crème et poivrons doux >

**1.** Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Lavez les poivrons, faites-les noircir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé 20 minutes puis réservez-les 10 minutes dans un sac en plastique. Retirez la peau, les pépins et détaillez la chair en lanières. Réservez les rouges et quelques jaunes.

**2.** Ciselez le basilic, ajoutez-le à la crème et assaisonnez. Hachez finement l'oignon et l'ail puis faites revenir à feu doux dans une casserole d'huile. Incorporez le poivron jaune, le thym et laissez dorer 5 minutes. Ajoutez alors la crème et laissez cuire encore 5 minutes sur feu doux. Mixez le tout.

**3.** Versez les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. En fin de cuisson, égouttez-les vite et présentez-les dans un plat nappées de sauce. Décorez de lanières de poivrons et de brins de thym. Servez aussitôt.

**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 30 minutes**  
**Cuisson : 1 heure**

### *Votre marché*

- > 3 poivrons jaunes
- > 1 poivron rouge
- > 400 g de penne
- > 8 brins de basilic
- > 1 oignon
- > 1 gousse d'ail
- > 15 cl de crème liquide
- > 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- > Pincée de thym