



Pâte Au Pourpier

Semizotlu Makarna



1 bouquet pourpier
2 grandes tomates mûres
1 oignon moyen
5 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
1 paquet de spaghetti
Pour la surface ;
1 tasse de yaourt
2 gousses d'ail
1 pincée de sel

- # Lavez les pourpier, coupez à la largeur d'un doigt. Râpez les tomates, coupez les oignons finement.
- # Mettez 4 cuillères à soupe dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons.
- # Rajoutez les pourpiers, laissez cuire avec le couvercle fermée pendant 15 minutes.
- # Puis rajoutez les tomates, du sel et du poivre noir. Laissez cuire avec le couvercle fermée pendant 10 minutes puis retirez du feu.
- # Faites bouillir les pâtes, filtre l'eau et passez dans l'eau froide. Reprenez dans la casserole, rajoutez 1 cuillère à soupe d'huile végétale et tournez à basse température pendant 1-2 minutes.
- # Pendant ce temps, écrasez les ails avec un peu de sel. Rajoutez du yaourt puis mélangez.
- # Au moment du service, mettez les pâtes en premier, puis le mélange de pourpier et enfin le mélange de yaourt. Ramenez à table.

N-B ; Vous pouvez préparer cette pâte avec des épinards, ou des orties.