

## Pennes aux moules à l'Indienne



Pour commencer, le week-end, je vous propose une création d'un plat de pâte. Cette recette est tout simplement divine ! Elle a énormément plus. Les épices Indienne relève le goût et l'association penne-carotte-moules est divin ! Je vous la conseil, elle n'est pas compliqué, plutôt rapide à réaliser !

### Pour 6 personnes

#### Ingrédients:

500g de pennes

1 carotte

1 petit oignon

4c. à soupe de crème fraîche

1c. à café de gros sel

De l'estragon

500g de moules (en surgelées)

1c. à soupe d'huile d'olive

1c. à café d'épice "Mélange Indien"

#### Préparation:

Epluchez et coupez en rondelle d'environ 5mm la carotte. Faites cuire les pennes comme indiqué sur le paquet dans une grande casserole d'eau salée bouillante avec les rondelles de carotte.

Pendant ce temps, dans une grande poêle, faites légèrement colorer l'oignon dans l'huile d'olive.

Ajoutez-y les moules et laissez cuire 15 à 20min en remuant de temps en temps.

(Si les pâtes et les rondelles de carotte sont cuites, éteignez le feu et laissez-les dans l'eau).

Versez la crème fraîche dans la poêle, et mélangez bien pour homogénéiser. Ajoutez-y les épices "Mélange Indien", le gros sel ainsi que l'estragon, mélangez de nouveau. Laissez cuire encore 5-10min.

Egouttez les pâtes avec les carottes, mettez-les dans un plat à service et versez par-dessus les moules, mélangez et servez aussitôt bien chaud.