



# Crunchy penne au chou vert, aux anchois et aux pois chiches

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

1/4 chou milan  
huile d'olive  
2 gousses d'ail (en lamelles)  
4 filet d'anchois (à l'huile d'olive)  
2 cuillères à soupe de raisins  
1 boîte d'haricots blancs (égouttés)  
500 grammes de penne  
120 grammes de panko (ou de chapelure)  
4 cuillères à soupe Parmesan  
1 citron (le zeste râpé)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez le chou vert en fines lanières. Portez de l'eau à ébullition dans une grande casserole et ajoutez 2 cuillères à soupe de sel. Faites-le cuire pendant 5 minutes, puis égouttez-le. Laissez bien égoutter.
- 2.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande sauteuse ou un wok. Faites revenir brièvement l'ail, puis ajoutez les filets d'anchois égouttés. Remuez jusqu'à ce que les anchois fondent. Ajoutez le chou vert et les raisins secs. Mélangez bien et laissez le chou légèrement dorer. Incorporez les haricots blancs et poivrez généreusement.
- 3.** Faites cuire les penne et égouttez-les. Mélangez-les dans la poêle avec le chou vert. Versez le tout dans un plat de cuisson. Arrosez éventuellement d'un peu d'huile d'olive. Parsemez d'un mélange de panko et de parmesan râpé. Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Garnissez de zeste de citron râpé.