

Soupe de pâtes à la saucisse et au pesto

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 échalotes
1 poivron rouge
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de beurre de cuisson
4 gousses d'ail
250 grammes saucisses barbecue
1 cuillerée à thé d'origan séché
1 cuillerée à thé de paprika fumé
1⁄4 cuillerée à thé poivre de cayenne
1⁄4 cuillerée à thé noix de muscade
1 l de bouillon de poule
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
250 ml passata
350 grammes de tortellinis (frais au choix)
150 grammes de mascarpone
120 ml de crème
2 cuillères à soupe de pesto
1 poignée de basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Émincez les échalotes et coupez le poivron en fines lanières. Faites chauffer l’huile avec le beurre et ajoutez le poivron. Faites sauter pendant 3 minutes. Pressez l’ail par-dessus et ajoutez les échalotes. Faites encore sauter pendant 2 minutes.**

2. **Retirez la chair de la saucisse en petits morceaux et ajoutez-la dans la poêle avec les épices. Poivrez et faites dorer la viande. Versez le bouillon de poulet et portez à ébullition.**

3. **Ajoutez le concentré de tomates et la passata, puis laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes.**

4. **Ajoutez les tortellinis et laissez encore mijoter doucement pendant 2 minutes. Incorporez le mascarpone et la crème et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en poivre et en sel.**

5. **Répartissez la soupe dans des assiettes creuses ou des bols et garnissez d'une cuillerée de pesto et de basilic.**