

## Spaghettis aux merguez

Pour deux personnes

300 g de spaghettis Setaro

6 merguez piquantes

2 échalotes

1 poivron vert Corne de bœuf

12 tomates cerise

2 gousses d'ail

6 brins de persil plat

1 filet d'huile d'olive

Plongez les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée et comptez environ 8 minutes de cuisson.

Pendant ce temps, dans une sauteuse, faites suer les échalotes finement hachées, le poivron émincé en lanières et l'ail haché. Ajoutez les merguez coupées en tronçons de 3 cm et les tomates cerise entières.

Vérifiez la cuisson des pâtes (bien al dente), égouttez-les et incorporez-les dans la sauteuse avec une petite louche d'eau de cuisson. Mélangez pendant une minute à feu vif. Parsemez de persil ciselé et servez aussitôt.

