

## Pennes aux poivrons WW



Un bon plat de [pâtes](#) aux légumes et au fromage frais. J'achète régulièrement les petits fromages frais de la marque St Moret aux différentes saveurs ; nature, noix, chèvre et bleu . Ils sont light, très bons et c'est pratique pour assaisonner un plat de pâtes, de riz ou même une viande.

Pour ce plat j'ai utilisé la version chèvre et c'est vraiment très bon. L'association avec le poivron est très réussie.

Pour 3 pers / 7 pp par pers pour 150 gr de pâtes cuites

- pâtes crues
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 cœur de bouillon de légumes méditerranéen

- 100 gr de râpé de jambon
- 2 st Moret individuel saveur chèvre

Couper les poivrons en lamelles.

Les mettre dans une sauteuse, couvrir d'eau, rajouter le cœur de bouillon, couvrir et faire cuire à feu doux environ 15 minutes. Toute l'eau doit être absorbée.

Pendant ce temps faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Une fois les poivrons cuits rajouter le râpé de jambon dans la sauteuse.

Ecraser dans un bol les fromages à la fourchette et les joindre au mélange poivrons/jambon et laisser les fondre quelques minutes.

Servir les pâtes nappées de sauce aux poivrons.