

Penne au kale et aux noix de pin

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile d'olive
2 grosses gousses d'ail émincées
1 c. à thé d'origan
1 petit bouquet de basilic
2 tasses de kale haché (sans la tige)
1 oignon haché ou 3 échalotes
½ tasse de noix de pin
2 tasses de penne

Instructions

Dans un grand poêlon, faire revenir dans 1 c. à soupe d'huile l'oignon, l'ail et le kale jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les fines herbes et poursuivre la cuisson 2 minutes. Ajouter les noix et retirer du feu. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter. Mélanger les pâtes et le kale avec le reste de l'huile.