

Avoines de Savoie – Diots & tomates pelées

Les avoines de Savoie sont des petites pâtes en forme d'avoine, faciles et rapides à cuire.
Accompagnent parfaitement les Diots de Savoie avec des tomates pelées et une pointe d'ail.



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 10 min – Cuisson : Avoines 10 mn & Diots 15 mn



250g d'avoines



4 tomates pelées



4 Diots de Savoie



1 ail



2 càs H. d'olive

Préparation

1. Dans une poêle, faire dorer les Diots dans un fond d'huile d'arachides. Réserver.
2. Dans une casserole, faire bouillir de l'eau légèrement salée avec un cube de bouillon.
3. Verser les 250g d'avoines et laisser cuire 10 min.
4. Goûter en fin de cuisson, sinon prolonger quelques minutes.
5. Débiter l'ail en petits morceaux.
6. Egoutter les avoines, rajouter les tomates pelées coupés en 2 ou 4, et 2 càs d'huile d'olive.
7. Rajouter les Diots, quelques herbes, une pointe de sel. Remuer.
8. Garder au bain marie jusqu'au service.
9. Option : Pointe de curry avec les avoines, suivant affinité !

* * * 04 janvier 2020 * * *