Linguine à la sauce tomate
Une recette rapide et très facile à réaliser.

Ingrédients

Pour 2 personnes : 4 tomates, 80g de beurre, quelques branches de romarin, sel, piment d'Espelette.
Linguine n°10 mais vous pouvez utiliser les pates que vous aimez, à vous de les choisir, car la recette est valable pour toute sortes de pates.

Préparation de la sauce

Couper les tomates en dés, les saler et ajouter un peu de piment d'Espelette.
Faire fondre le beurre dans une casserole en ajoutant quelques branches de romarin.
Verser les tomates dans la casserole et faire cuire une vingtaine de minutes à feu très doux.

Préparation des pates

Faire bouillir dans une casserole de l'eau que vous salerez à votre gout. A l'ébullition mettre les pates en les cassant au milieu ou en les laissant sur leur longueur. Faire cuire les pâtes à votre gout (al dente ou bien cuit). Une fois cuites, les passer au passoir et les remettre dans la casserole en y ajoutant la sauce tomate chaude, enlever les branches de romarin. Mélanger et servir avec du parmesan râpé.

Cette sauce toute simple apporte aux pates le gout du beurre ainsi que de la tomate aromatisée au parfum de romarin. Si vous aimez l'ail, vous pouvez ajouter dans la sauce une gousse d'ail que vous enlevez en même temps que les branches de romarin.

A la place des tomates fraiches vous pouvez utiliser évidemment une boite de tomate (en dés ou pulpe) en conserve.

Conseil : s'il vous reste de pates après votre repas, vous pouvez les mettre au four dans un plat pyrex en ajoutant de l'emmental et les faire griller un peu pour un autre repas.

Bon appétit !

N'hésitez pas à contacter le chef si vous avez des questions sur ses recettes :
remy.arca@outlook.fr