



Pâtes farcies, crème tomatée et tomates cerises rôties



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 ravier tomates cerises (coupées en deux)
huile d'olive
sel et poivre
1 échalot (émincée)
beurre
2 gousses d'ail (pelées et émincées)
8 tomates (pelées, épépinées et émincées)
1 verre de vin blanc
poivre de cayenne
2 décilitres de crème
2 paquets gevalde pasta (prêtes à l'emploi)
80 grammes de parmesan (râpé)
1 bouquet de basilic

Méthode de préparation

- 1.** Disposez les tomates cerises coupées en deux dans un plat de cuisson et aspergez-les d'huile d'olive. Faites-les cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C, salez-les et poivrez-les.
- 2.** Faites blondir l'échalote dans du beurre. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Ajoutez les tomates émincées et arrosez le tout de vin blanc. Portez à ébullition et laissez réduire à feu doux. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du piment de Cayenne. Ajoutez la crème et laissez brièvement réduire.
- 3.** Faites cuire les pâtes farcies comme indiqué sur l'emballage et mélangez-les avec la sauce.
- 4.** Garnissez de tomates cerises rôties, de parmesan et de basilic.