

LA RECETTE *du* LUNDI



pâtes crémeuses tomate séchée, courgette rôtie & burrata

plat



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir

- 3 c. à soupe de crème de tomates séchées & fines herbes
- 80 g de tomates séchées
- 2 c. à café de mélange Pâtes d'Italie
- 30 g de pignons de pin
- 2 c. à soupe d'huile d'olive Basilic
- Sel pour l'eau de cuisson
- 350 g de pâtes (Cipriani)

Autres ingrédients

- 1 grosse courgette
- 1 burrata de 200 à 250 g
- 10 cl d'eau de cuisson des pâtes



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



1. Prépare la courgette.

Coupe-la en petits dés. Mélange avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à café de mélange Pâtes d'Italie. Enfourne environ 20 minutes à 200°C, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

2. Fais cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée selon le temps indiqué sur le paquet. Avant de les égoutter, garde environ 10 cl d'eau de cuisson.

3. Prépare la sauce.

Dans une grande poêle, mets les 3 c. à soupe de crème de tomates séchées avec environ 5 cl d'eau de cuisson. Mélange à feu doux pour obtenir une sauce bien crémeuse.

4. Ajoute les garnitures.

Coupe les tomates séchées en morceaux et ajoute-les dans la poêle avec les courgettes rôties et 1 c. à café de mélange Pâtes d'Italie.

5. Ajoute les pâtes et mélange bien. Verse un peu plus d'eau de cuisson si nécessaire pour obtenir une sauce qui enrobe parfaitement les pâtes.

6. Fais griller les pignons 2 à 3 minutes dans une poêle sèche.

7. Dresse.

Répartis les pâtes dans les assiettes, dépose la burrata ouverte au centre, ajoute les pignons grillés et termine avec un filet d'huile d'olive Basilic du Comptoir.