

# PÂTES AUX TOMATES CERISES



Les pâtes aux tomates cerises sont un plat simple et frais d'inspiration italienne, composé de tomates cerises mûres, d'ail, d'huile d'olive et de pâtes. Les tomates sont généralement sautées jusqu'à ce qu'elles éclatent, créant ainsi une sauce légère et savoureuse. Souvent agrémenté de basilic frais et de parmesan râpé, ce plat rapide et dynamique est parfait pour l'été.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
  - **Temps de cuisson:** 20 mins
  - **Portions:** 3
- 

## Ingredients

- 1/2 cuillère à café de sel fin, plus si nécessaire
  - 1 livre de rigatoni séchés
  - 1/4 de tasse d'huile d'olive extra-vierge, plus pour servir
  - 3 livres (environ 5 pintes) de tomates cerises rouges
  - 6 gousses d'ail, finement râpées ou pressées
  - 2 tasses (2 onces) de feuilles de basilic frais légèrement tassées, hachées ou déchirées, plus une quantité supplémentaire pour le service
  - 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu, plus pour servir
  - 1 tasse (4 onces) de noix hachées
-

# Préparation

## Etape 1

Porter à ébullition une grande casserole d'eau généreusement salée. Ajouter les rigatoni et les faire cuire selon les instructions de l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égoutter les pâtes.

## Etape 2

Pendant que l'eau bout, dans un grand four hollandais ou une grande poêle profonde (12 pouces) avec un couvercle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle brille. Ajouter les tomates et 1/2 cuillère à café de sel, couvrir et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles éclatent et libèrent leur jus, 10 à 12 minutes. Utilisez une cuillère en bois ou un pilon à pommes de terre pour écraser les tomates qui tiennent encore en place. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la sauce réduise et épaississe légèrement, 2 à 3 minutes. Éteindre le feu et couvrir pour garder au chaud, si nécessaire, pendant que les pâtes finissent de cuire.

## Etape 3

Ajouter l'ail, le basilic et le poivre, et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter les pâtes et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées dans la sauce. Goûter et saler davantage si nécessaire.

## Etape 4

Répartir les pâtes dans des bols peu profonds. Garnir de noix, arroser d'un filet d'huile d'olive, saupoudrer de basilic et de poivre noir, et servir chaud.