

PÂTES EN COQUILLAGE à LA SAUCE TOMATE LÉGÈRE ET ONCTUEUSE



Cette recette célèbre la simplicité et la gourmandise italienne : des pâtes en coquillage généreusement enrobées d'une sauce tomate crémeuse et légèrement épicée. Parfaite pour un dîner réconfortant ou un repas du week-end, cette préparation allie douceur, onctuosité et parfum d'herbes fraîches.

Infos

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

Ingredients

- 250 g de pâtes en coquillage (conchiglie)
- 1 c. à café de sel pour la cuisson
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 1 oignon moyen émincé
- 400 g de tomates concassées (ou purée de tomate)
- 100 ml de crème fraîche épaisse ou crème liquide entière
- 1 c. à soupe de pâte de tomate (facultatif pour intensifier la couleur)
- ½ c. à café de paprika doux

- ¼ c. à café de piment doux (optionnel)
 - Sel et poivre noir au goût
 - Quelques feuilles de basilic frais ou persil pour la touche finale
-

Préparation

Etape 1

Cuire les pâtes: Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, fais cuire les coquilles selon les instructions du paquet (environ 10 minutes). Égoutte-les et garde un peu d'eau de cuisson (environ ½ tasse).

Etape 2

Préparer la sauce: Dans une poêle, fais chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoute l'oignon et fais-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoute ensuite l'ail et fais revenir 30 secondes. Incorpore les tomates concassées et la pâte de tomate, puis assaisonne avec paprika, sel et poivre. Laisse mijoter 8 à 10 minutes pour épaissir légèrement.

Etape 3

Rendre la sauce crémeuse: Réduis le feu, puis ajoute la crème fraîche. Mélange jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Ajuste l'assaisonnement si nécessaire.

Etape 4

Assembler le tout: Verse les pâtes cuites dans la sauce. Mélange délicatement pour bien les enrober. Si la sauce semble trop épaisse, ajoute un peu d'eau de cuisson des pâtes.

Etape 5

Servir chaud: Dispose les pâtes dans une belle assiette. Décore avec du basilic ou du persil frais.