



Dominique Dupuis

www.larmoireduhaut.com

RECETTE DE LA SEMAINE DU 30 MAI 2011

Pasta roquette, tomates

Ingrédients

4 tomates roma fraîches
huile d'olive
2 gousses d'ail
4 branches de thym frais
1 paquet de bébés roquettes ou épinards
½ paquet de fusillis au blé entier

Basilic frais, facultatif

Préparation

Préchauffer le four à 375° F
Couper les tomates en deux dans le sens de la longueur.
Déposer les tomates, côté chair, sur une tôle à biscuit.
Arroser généreusement d'huile d'olive.
Mettre les gousses d'ail, les branches de thym, sel et poivre.
Cuire au four pendant 20 à 30 minutes.
Les peaux doivent commencer à gonfler, se détacher et griller légèrement.
Retirer du four.
Quand les tomates sont assez froides pour être manipuler, retirer les peaux.

Dans un grand chaudron faire cuire les pâtes (7 à 10 minutes) à grande eau et à l'aide d'un tamis ou d'une cuillère trouée retirer les pâtes du chaudron et déposer dans un grand bol.

Ajouter la roquette, les tomates et le jus de cuisson des tomates aux pâtes cuites.

Assaisonner et ajouter du basilic frais si désiré.

Servir.

*Truc pour remplacer le parmesan:

Râper des noix de brésil dans une râpe à fromage.