

CINQUE PI

- T en tout: 30 min | de prép.: 30 min
- i Végétarien
- (i) Valeur nutritive / personne: 631 kcal Lipides: 31 g Glucides: 67 g Protéines: 18 g



IL VOUS FAUT

4 PERSONNES

Pâtes

350 g de pâtes (p. ex. penne)

eau salée frémissante

Sauce

3 dl de demi-crème

3 cs de purée de tomates

1 gousse d'ail écrasée

½ cc de sel un peu de poivre

50 g de parmesan râpé 2 cs de persil plat ciselé 250 g de tomates cerises

coupées en quatre

VOICE COMMENT FAIRE

Pâtes

Cuire les penne al dente dans l'eau salée, puis les égoutter.

Sauce

Porter à ébullition la crème, la purée de tomates et l'ail dans une casserole. Baisser le feu et laisser mijoter env. 5 min., assaisonner. Incorporer le fromage et le persil, ajouter les tomates, laisser encore mijoter pendant env. 5 min. Ajouter les penne, mélanger et faire chauffer brièvement.