Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Linguine aux trois tomates

Ingrédients

350g de Linguine, 500g de passata de tomates “San Marzano”, 400g de tomates “Datterino”, 400g de tomates “Ciliegino”, 10g de double concentré de tomates, 4 gousses d’ail, 1ognon rouge, 1 carotte, 2 branches de basilique, 2/3 branches thym, 15g sucre de canne, huile d’olive extra vierge, 5g de poivre noir, un cas de poivre de cayenne, 100g de parmigiano reggiano, , ,

Préparation

Porter à ébullition de l'eau dans une casserole et y plonger une minute les tomates “Datterino” préalablement entaillés avec une petite croix. Les éplucher, les couper en deux et leur enlever les pépins.
Faire la même chose avec les tomates “Ciliegino”.
Préchauffer le four à 100?. Placer les tomates “Ciliegino” sur une plaque avec les branches de thym et une gousse d’ail coupée, les assaisonner avec le sucre de canne, un cas de sel et un fil d’huile d’olive et les passer au four pour 1heure.
Couper l’oignon, la carotte et les 3 gousses d’ail en lamelles et les faire revenir dans de l’huile d’olive avec un peu de poivre de Cayenne.
Ajouter les tomates “Datterino" et les faire sauter pour quelques minutes puis y ajouter le concentré de tomates et la passata de ‘San Marzano” et faire cuire a feux doux pendant une trentaine de minutes.
Passer la sauce tomate au mixeur.
Cuire les linguine dans de l'eau salée en terminant la cuisson dans la sauce tomate, y ajouter les tomates “Ciliegino” et quelques feuilles de basilique. Dresser l’assiette en saupoudrant les pâtes avec le parmigiano, un tour de moulin a poivre et une feuille de basilique.

Notes :