



# LINGUINE À LA MÉDITERRANÉENNE

## INGREDIENTS

2 oignons  
2 gousses d'ail  
2 courgettes  
500g de tomates cerises  
150g de tomates séchées  
50g de noisettes  
100g de pecorino  
huile d'olive  
4cc d'origan  
1 petite boîte concentré de tomate  
4cc de vinaigre balsamique  
2cc de sucre en poudre  
360g de linguine

Ciseler les oignons et l'ail. Couper les courgettes en bâtonnets et couper les tomates cerises en 2. Efeuiller un bouquet de basilic et le ciseler grossièrement. Couper en petits morceaux les tomates séchées. Concasser les noisettes torréfiées et râper le pecorino.

Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire cuire l'oignon. Ajouter l'ail, la courgette, l'origan, la petite boîte de concentré de tomates. Mélanger et laisser cuire quelques minutes. Ajouter les 3/4 des tomates cerises, les tomates séchées, le vinaigre balsamique, le sucre en poudre et faire revenir 2-3 minutes.

Ajouter 1 louche d'eau, saler et poivrer et poursuivre la cuisson en remuant régulièrement 7min.

Faire cuire dans de l'eau bouillante les linguine. Egoutter.

Dans une assiette, déposer des linguine, ajouter la sauce méditerranéenne, du basilic, les noisettes et le pecorino et quelques tomates cerises crues.

Déguster.