



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. Effeuille 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.