



## TAGLIATELLE À LA PROVENÇALE

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
	Tagliatelle	250 g
Tomates cœur de bœuf	250 g	500 g
Vin blanc	10 cl	20 cl
Oignon	½ pièce	1 pièce
Persil	½ botte	1 botte



## Réalisation de la recette

 Préparation : 10 mn  Cuisson : 20 mn

### 1. Les tagliatelle

- Dans une casserole d'eau bouillante, versez du sel et plongez ensuite les tagliatelle et laissez cuire pendant environ 9 minutes. Egouttez les tagliatelle puis les rafraîchir.
- Pendant que l'eau chauffe et la cuisson des tagliatelle, préparez la sauce provençale.

### 2. La sauce provençale

- Epluchez l'oignon, le laver et le couper en petits dés. Lavez la ou les tomates puis les tailler en petits dés. Lavez le persil, effeuillez puis hachez-le.
- Dans une casserole chaude, versez un filet d'huile d'olive et ajoutez les dés d'oignon. Remuez puis laissez revenir les dés d'oignon pour les caraméliser.
- Versez le vin blanc, faire réduire, puis ajoutez les dés de tomates.
- Laissez cuire quelques minutes. Ajoutez si nécessaire une pincée de sucre pour casser l'acidité, rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez les  $\frac{3}{4}$  du persil à la sauce.

### 3. Le dressage

- Au moment de servir, mélangez les tagliatelle à la sauce provençale puis laissez chauffer quelques instants. Disposez les tagliatelle dans une assiette puis saupoudrez du persil restant.
- Très bonne dégustation !

