

PÂTES AUX CHEVEUX D'ANGE



Les pâtes aux cheveux d'ange, est un type de pâte très fine, délicate et longue, apparentée aux spaghetti mais bien plus fine. Elle est aussi connue sous son nom italien capellini, qui signifie également "petits cheveux". Elle est originaire d'Italie et très appréciée dans la cuisine méditerranéenne pour sa capacité à s'imprégner rapidement des saveurs des sauces légères.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 20 mins
 - **Portions:** 4
-

Ingredients

- Sel
- ¼ tasse d'huile d'olive extra-vierge
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 450 g de tomates cerises coupées en deux
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 échalote, émincée
- Poivre noir fraîchement moulu
- Poivre rouge écrasé (facultatif)
- 450 g de pâtes cheveux d'ange

- 2 cuillères à soupe de persil frais haché ou 2 cuillères à café de persil sec
 - 2 cuillères à soupe de basilic frais émincé ou 2 cuillères à café de basilic séché
 - Parmesan fraîchement râpé, pour servir
-

Préparation

Etape 1

Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole pour les pâtes.

Etape 2

Dans une grande poêle à feu moyen, ajouter l'huile d'olive et le beurre. Laisser le beurre fondre, puis ajouter les tomates cerises. Cuire jusqu'à ce que les tomates commencent à ramollir et que leur peau soit un peu boursouflée, soit 4 à 6 minutes.

Etape 3

Ajouter l'ail, l'échalote, une cuillère à café de sel kosher et de poivre noir, ainsi qu'une pincée de poivre rouge, le cas échéant, et mélanger avec les tomates. Cuire pendant environ 6 minutes, jusqu'à ce que les échalotes soient translucides et que les tomates soient complètement ramollies, mais encore intactes. Pendant ce temps, ajouter les pâtes à l'eau bouillante salée et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente selon les instructions de l'emballage, soit environ 2 minutes. Réserver 1 tasse d'eau pour les pâtes, puis égoutter les pâtes.

Etape 4

Ajouter les pâtes cuites, les herbes et un peu de l'eau de cuisson réservée dans la poêle et faire cuire pendant 2 minutes, en mélangeant, jusqu'à l'obtention d'une sauce brillante pour les pâtes ; ajouter lentement de l'eau de cuisson si nécessaire. Servir avec beaucoup de parmesan.