

Pâtes aux poivrons & à la vodka

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 poivrons rouges
- 500 g de pâtes longues de votre choix
- Huile d'olive
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- une bonne pincée de piment d'Espelette ou un petit piment rouge
- 3 cl de Vodka
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de parmesan
- sel & poivre

Préparation :

Coupez les poivrons en deux et retirez le cœur.

Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, côté bombé vers le haut.

Faites les rôtir à 200° C pendant 45 minutes.

Retirez la peau puis mixez-les.

Découpez en petits dés l'oignon.

Mettez à chauffer un peu d'huile d'olive puis ajoutez l'oignon, l'ail et un peu de piment.

Quand c'est cuit ajoutez le coulis de poivrons avec la vodka et la crème.

Ajoutez du sel et du poivre à votre convenance, puis le parmesan. Mélangez.

Ajoutez vos pâtes préalablement cuites et mélangez à la sauce (je n'avais pas mis toute la sauce, à vous de voir).

Servez aussitôt avec quelques copeaux de parmesan.

<http://philomavie.blogspot.com>