

## **PÂTES À LA FETA ET AUX TOMATES RÔTIES AU FOUR**

Un plat de pâtes facile avec des ingrédients simples. Ces pâtes à la feta et aux tomates rôties au four sont crémeuses et savoureuses, des tomates cerises éclatantes, des gousses d'ail confites, de l'oignon, de l'huile d'olive, un bloc de feta grillée, le tout assaisonné pour créer une sauce au fromage. Ajouter les pâtes cuites, mélanger et le repas est sur la table. Garnir de persil ou de basilic et déguster! Accompagner ces pâtes d'une salade verte et d'un bon pain croûté. Cette recette a été lancée en 2018 par un blogueur finlandais sur Tik Tok et a connu des vues virales.

8 onces de fromage feta (en bloc)  
16 onces de tomates cerises (rouge ou de couleur)  
1/2 oignon jaune haché  
5-6 gousses d'ail  
1/2 tasse d'huile d'olive  
1/2 c. à thé de basilic séché  
1/2 c. à thé d'origan séché  
1/2 c. à thé de flocons de piment rouge  
1/2 c. à thé de poivre noir grossièrement moulu  
8 à 16 onces de pâtes au choix (utilisez moins de pâtes pour une sauce plus crémeuse) (moi j'utilise 8 onces de pâtes et je prends des pâtes caserecce)  
1/4 tasse de basilic haché ou de persil haché



Préchauffer le four à 465 F° sur la grille de cuisson au milieu.

Dans un plat allant au four de 8"x12" (ou de taille similaire), mélanger 16 oz de tomates cerises, 1/2 oignon haché, 5-6 gousses d'ail, 1/2 cuillère à thé de basilic séché, 1/2 c. à thé d'origan, 1/2 c. à thé de flocons de piment rouge, de poivre noir et la majeure partie de l'huile d'olive (réserver environ 1-2 c. à soupe).

Ensuite, ajoutez le bloc de 8 oz de fromage feta au milieu et arrosez avec le reste de l'huile d'olive.

Cuire à découvert sur la grille du centre pendant environ 25 à 35 minutes selon la quantité de brunissement que vous aimez sur les tomates. Les tomates doivent être bien dorées et fondantes, et la feta bien fondante. Si tout commence à dorer trop vite, baissez légèrement le feu.

Pendant ce temps, porter une grande casserole d'eau à ébullition, saler généreusement et cuire les pâtes dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

**Réserver environ 1 à 1 1/2 tasse d'eau de cuisson avant d'égoutter les pâtes.**

Une fois la feta et les tomates cuites, écrasez la feta cuite et les tomates en un mélange lisse, puis ajoutez les pâtes égouttées et continuez à remuer jusqu'à ce que les pâtes soient bien enrobées de sauce. Ajoutez un peu d'eau de cuisson si les pâtes semblent sèches.

Enfin, incorporer le persil ou le basilic haché et servir.

Bon appétit de Sylvie

Source : Let The Baking Begin

Publié par : LA CUISINE DE SYLVIE, <https://cuisinedesylvie.blogspot.com/>