

# Cuisine en bouche

## LA RECETTE

Pour 2 personnes

180 gr de pâtes, 1 paquet de mozzarella, 300 gr de tomates, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 échalote, 1 cuillère à café d'ail en poudre ou 1 gousse d'ail, quelques brins de coriandre ou basilic, sel et poivre.



**Ciseler** l'échalote.



Faire **revenir** l'échalote avec l'huile d'olive et l'ail.



Ensuite **ajouter** les tomates cerises.

Si vous utilisez des tomates normales, il est préférable d'ôter leurs peaux, ainsi vous n'aurez pas besoin d'utiliser un moulin à légumes, car la sauce sera déjà prête juste par la cuisson des tomates sans la peau.



**Ajouter** la coriandre ou le basilic et laisser **cuire** jusqu'à ce que les tomates aient lâché tout leur jus.



Pendant ce temps **cuire** les pâtes en fonction de la cuisson souhaitée.  
**Préparer** les dés de mozzarella.



**Passer** les tomates cerise au moulin à légumes afin de ne **recupérer** que le jus.





**Égoutter** les pâtes.

**Verser** la sauce tomate sur les pâtes et les dés de mozzarella.



**Ajuster** en sel et poivre.

