

Pâtes flambées (façon Marcello)

Pour 4 personnes

2 pc oignons (100 gr)
2 gs ail
1 bq basilic frais
80 gr beurre
1 bq ciboulette
4 dl crème double
2 bt tomates concassées
50 gr Parmesan
Safran - paprika
Cognac pour flamber
600 + gr Pâtes « Pene » **cuites** 'Al dente'

Préparation :

Hacher finement les oignons

Ecraser les gousses d'ail (dégermer avant)

Hacher très finement le Basilic avec un peu d'huile d'olive (produit une masse)

Ciseler la ciboulette

Mélanger le safran et le paprika (+ pincée de piment fort !! selon goût)

Recette : sur feu moyen à fort

- 1 dans une large poêle, fondre le beurre et faire revenir les oignons (ne pas colorer).
- 2 Ajouter les pâtes , remuer doucement
- 3 Flamber au cognac
- 4 Diluer la masse (Basilic + huile olive)
- 5 Saupoudrer les pâtes avec la préparation d'épices (safran+paprika + ...)
- 6 Verser (la sauce) les tomates concassées (finement)
- 7 Enrichir(!!) de crème double
- 8 Semer la ciboulette avant de servir chaud.

Entre chaque étape (1 à 8) toujours remuer

Bon Appétit (Bon apetito)