



Pasta au comté filant

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de grosses pâtes type Fusilli ou rigatoni
- 350 g de chair à saucisse
- 1 boîte de 400 g de pulpe de tomate concassée
- 2 gousses d'ail
- 300 g de feuilles de chou vert frisé
- 300 g de fromage râpé type comté
- 1 c. à café de graines de fenouil
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel, poivre et huile d'olive

1. Eplucher les gousses d'ail. Les faire revenir dans une grande poêle type wok avec un filet d'huile et la chair à saucisse. Ajouter les graines de fenouil, le piment, du sel, du poivre et la pulpe de tomate concassée. Mélanger et laisser frémir à petit feu le temps de faire cuire le reste.
2. Laver les feuilles de chou et les émincer finement en retirant les grosses côtes.
3. Faire chauffer un grand faitout d'eau salée. Quand elle bout, y verser les pâtes et les laisser cuire 2 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet. 5 minutes avant la fin de la cuisson des pâtes, ajouter les lanières de chou.
4. Egoutter le tout en conservant l'équivalent d'un petit mug d'eau de cuisson.

5. Verser les pâtes et les lanières de chou dans la poêle de sauce, ajouter l'eau de cuisson, le fromage râpé et remuer sur feu vif pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit nappante et le fromage bien filant.