



Les plats principaux

Plat de spaghetti au four avec des allumettes de lardons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

350 grammes de dés de lardon (fumés)
800 grammes de tomates (hachées)
100 grammes de mozzarella (râpée)
1 cuillère à café d' épices italiennes
30 grammes de pignons de pin
400 grammes spaghettis
2 gousses d'ail (pressées)
1 piment pointu (en dés)
1 oignon (doux, ciselé)
1 bouquet de basilic
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les spaghetti al dente dans de l'eau légèrement salée. Préchauffez le four à 200°C. Graissez une forme à pâtisserie avec de l'huile d'olive.

Rôtissez les lardons bien croustillants dans une poêle sèche. Faites revenir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et le poivron et cuisez ensemble 1 minute. Assaisonnez avec les épices italiennes, du poivre et du sel.

Ajoutez les tomates hachées et les lardons. Hachez finement la moitié du basilic et ajoutez-le. Faites mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Goûtez et éventuellement salez et poivrez.

Égouttez les spaghetti et incorporez-les dans la sauce. Versez le tout dans la forme à pâtisserie, saupoudrez dessus les pignons de pin et la mozzarella et enfournez 15 minutes. Avant de servir parachevez le plat avec le basilic restant.

Ustensiles de cuisine

Four

