



Les plats principaux

Pâtes en sauce tomate à la bière avec pancetta croustillante

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 bière trappiste (bouteille, brune)
350 grammes pancetta (en dés)
4 cuillères à soupe de sauce Worcester
200 grammes de tomates pelées
40 grammes de parmesan
2 cuillères à soupe de purée de tomate
400 grammes linguini
1 tige de poireau (en anneaux)
200 grammes tomates cerise
1 oignon (ciselé)
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 bouquet de thym
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez la pancetta bien dorée et croustillante dans de l'huile d'olive. Retirez-la de la poêle et égouttez-la sur du papier de cuisine. Cuisez l'oignon et le poireau dans la poêle de la pancetta pendant 4 minutes. Pressez l'ail pardessus et ajoutez les feuilles de thym. Cuisez encore 2 minutes en mélangeant. Ajoutez la purée de tomate et cuisez encore 1 minute. Ajoutez enfin la sauce Worcestershire, la bière, les tomates cerises et les tomates pelées et mélangez bien. Salez et poivrez. Faites mijoter la sauce à feu doux au moins 1 heure. Le goût sera d'autant plus profond quelle sera restée longtemps sur le feu.

Entretemps cuisez les linguine al dente. Égouttez-les et conservez une tasse de l'eau de cuisson que vous ajoutez à la sauce tomate en mélangeant. Incorporez-y ensuite les pâtes et les dés de pancetta.

Partagez les pâtes sur les assiettes et saupoudrez de persil. Râpez un peu de parmesan par-dessus et servez immédiatement.

