

# CASARECCE AUX TOMATES CERISES

## PÂTES



### INGRÉDIENTS

- 500g de Casarecce (Réf: 511)
- 1 boîte de Tomates cerise entières (Réf: 600)
- 30 Olives vertes (Réf: 2)
- 5 CàS d'Huile d'olive extra vierge (Réf: 145)
- 3 poignées de Roquette
- 6 Ail confit à l'huile d'olive (Réf: 125)



6 personnes



15 min



1,7 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Porter à ébullition l'eau des pâtes puis saler
2. Mettre les pâtes à cuire
3. Garder de l'eau de cuisson des pâtes dans un bol
4. Écraser les gousses d'ail avec le plat de la main
5. Égoutter les tomates cerises et dénoyauter les olives (les écraser avec le fonds d'un verre par ex.)
6. Dans une poêle faire revenir l'ail dans 2 c. à soupe d'huile d'olive. Rajouter les tomates cerises et les olives
7. Avant que les pâtes ne soient complètement cuites (environ 7 minutes après la reprise d'ébullition des pâtes), les égoutter
8. Faire revenir les pâtes dans la poêle
9. Rajouter avant de servir la roquette et 3 c. à soupe d'huile d'olive, mélanger