

# Les idées vagues de Snapulk...

## Sauce arrabiata



### Pour la sauce tomate:

- 1 grosse boîte de tomates pelées, ou 4 belles tomates bien mûres (selon la saison)
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1/2 c. à c. de sarriette, de thym et de romarin
- Quelques feuilles de basilic
- Sel, poivre du moulin

### Pour la sauce pimentée

- 3 poivrons verts cornes, ou un poivron rouge et un poivron vert
- 1 oignon rouge
- 3 gousses d'ail
- 3 à 5 piments oiseaux, selon votre goût (j'ai pris des piments secs indiens que vous voyez sur la photo)
- 2 c. à s. de vinaigre de vin

### Préparez la sauce tomate:

Coupez les tomates en dés, émincez finement l'oignon, hachez l'ail. Hachez les herbes au couteau, surtout les épines de romarin pour qu'elles ne se retrouvent pas entières dans la sauce.

Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et l'oignon, faites revenir à feu moyen jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides et ramollissent. Ajoutez les dés de tomates, les herbes, le sel et le poivre. Laissez compoter à couvert pendant au moins 20 mn. Plus cela cuira, meilleur ce sera.

### Préparez la sauce aux piments:

Hachez l'oignon, les gousses d'ail, et les piments. Si vous aimez que ce soit très relevé, laissez les graines, sinon supprimez-les.

Retirez le pédoncule, les pépins et les filaments blancs des poivrons, découpez-les en petits dés.

Dans une autre casserole, faites revenir l'ail et l'oignon dans un peu d'huile d'olive à feu assez vif, laissez dorer, puis ajoutez les poivrons et les piments.

En remuant sans cesse sur feu moyen, versez le vinaigre et laissez l'ensemble se dessécher un peu (sans brûler quand même!)

Ajoutez une louche de la sauce tomate, laissez cuire 5 mn en remuant puis remettez le tout dans la casserole de sauce tomate. Couvrez et laissez mijoter le temps de faire cuire les pâtes.

Egouttez ensuite les pâtes et mélangez-les à la sauce. Servez très chaud, éventuellement avec du parmesan râpé.