

Pâtes à la crème de tomates séchées

Pour 2 personnes:

- 12 tomates séchées à l'huile+ quelques-unes pour servir
- quelques feuilles de basilic
- 1 cs de pignons de pin + 1 cs pour servir
- 1 petite pointe d'ail ([pâte d 'ail](#) pour moi)
- 50 g de mascarpone
- sel, poivre
- 200 g de pâtes (des coudes ici)



Égoutter les tomates et les mixer avec le reste des ingrédients (dans le TurboMax de Tupperware pour moi). Placer dans une grande casserole et chauffer à feu doux pendant la cuisson des pâtes.

Cuire les pâtes al dente et les égoutter. Les ajouter dans la casserole et bien mélanger pour les enrober de sauce. Servir bien chaud saupoudré de quelques petits morceaux de tomates séchées, quelques pignons et des copeaux de parmesan.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>