

Pâtes à la sauce rosée

6 portions

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de tomates séchées dans l'huile (environ 10 morceaux)

1 petit oignon

1 conserve de 796 ml (28 oz) de tomates étuvées en dés égouttées

1 gousse d'ail hachée

500 ml (2 tasses) de lait

60 ml (1/4 tasse) de farine tout usage

250 ml (1 tasse) de mozzarella partiellement écrémé (environ 100 g / 3,5 oz)

15 ml (1 c. à soupe) d'herbes de Provence

Poivre et sel

Préparation

Hacher grossièrement les tomates séchées et les oignons.

Dans une casserole moyenne, cuire les tomates séchées et les oignons 5 minutes à feu moyen. Ne pas ajouter de matières grasses, l'huile contenue dans les tomates séchées suffira.

Incorporer les tomates égouttées et l'ail, couvrir et cuire 10 minutes.

Transvider le mélange de tomates dans la jarre du mélangeur électrique (blender). Réduire en purée très lisse et réserver.

Retirer la casserole du feu. Verser 250 ml (1 tasse) de lait dans la casserole. Saupoudrer la farine en fine pluie et fouetter vigoureusement pour éviter que la farine ne forme des grumeaux.

Ajouter le reste du lait et chauffer à feu moyen en fouettant régulièrement jusqu'à épaississement. Ne pas porter à ébullition.

Ajouter la purée de tomates et le fromage râpé à la préparation au lait.

Incorporer les herbes, poivrer généreusement et saler uniquement si nécessaire.

Servir avec des tortellinis au fromage ou une autre pâte alimentaire cuite, au choix. Se conserve 5 jours au réfrigérateur.

Tiré de cuisine futée. Télé Québec (2013-12-04)