

Penne aux Tomates, Basilic et Brisûres d'Olives Noires de Nyons

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- PENNÉS (PÂTES)	400g
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- BASILIC	
- AIL EN POUDRE	
- ORIGAN	
- CURRY	
- OIGNON(S)	1
- OLIVE(S) NOIRE(S)	8 c à café de brisûre d'olives de Nyons
- JAMBON SERRANO	10-12 tranches
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et huilez un peu. Réservez.
- Pendant ce temps, émincez l'oignon. Faites-le revenir dans de l'huile chaude.
- Ajoutez les tomates concassées avec un fond d'eau. Epicez avec un peu de curry, l'ail et l'origan. Salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 10 minutes.
- Ciselez les feuilles de basilic.
- Faites griller à sec les tranches de jambon coupées en lamelles. Réservez.
- Ajoutez ensuite les feuilles de basilic à la sauce tomatée et poursuivez la cuisson 5 minutes.
- Servez les pâtes nappées de sauce tomate-basilic surmontées de jambon grillé et de 2 c à café de brisûre d'olives par assiette.
- Saupoudrez de parmesan râpé, garnissez de quelques feuilles de basilic restantes et servez aussitôt.

Remarque :

La brisûre d'olives est simplement composée d'olives dénoyautées et coupées au couteau avec un tout petit peu d'huile, sel et poivre.

