

Bucatini aux Tomates Cerises et Burrata

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Bucatini (Pâtes)	250g
- Lardons	200g fumé
- Courgettes	1 petite
- Tomates	2-3 Roma
- Piment de Cayenne	
- Ail en Poudre	
- Basilic	½ c à soupe séché
- Vin Blanc Sec	25-30 cl
- Tomates Cerises	6-8
- Chapelure	2 c à soupe
- Huile d'Olive	
- Burrata	1
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dans un fond d'huile d'olive, faites dorer la chapelure en la remuant souvent. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Taillez la courgette en petits dés.
- Concassez les tomates Roma. Arrosez-les de vin blanc.
- Faites griller les lardons fumés dans un grand Wok. Ajoutez les dés de courgettes et laissez colorer. Salez un peu, poivrez puis ajoutez le piment de Cayenne et l'ail.
- Versez ensuite le mélange tomates – vin et saupoudrez de basilic. Laissez mijoter doucement pendant 10-15 minutes.
- Après ce temps, introduisez les pâtes égouttées et remuez.
- Coupez les tomates cerises en deux et placez-les également dans les pâtes.
- Servez les bucatinis dans des assiettes creuses avec la sauce aux tomates cerises et déposez ½ burrata sur le tout par assiette. Saupoudrez de chapelure dorée.

