

Tagliatelles aux Merguez et Sauce Tomates Épicées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	300 g
- TOMATES PELEES	1 petite boite
- OIGNON(S)	1
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- SAFRAN	1/2 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- EAU	15 cl
- MERGUEZ	400 g
- SEL	
- POIVRE	
- PARMESAN RAPE	
- CORIANDRE	



Recette:

- Emincez l'oignon finement.
- Faites-le revenir dans du beurre de cuisson.
- Epicez avec le safran et le cumin. Mélangez convenablement.
- Ajoutez les tomates pelées et l'eau et laissez mijoter à couvert pendant 10 min.
- Passez alors la sauce au mixer. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Pendant ce temps, coupez les merguez en petits tronçons de 3 cm et faites les cuire à la poêle.
- Introduisez les merguez cuites dans la sauce tomatée.
- Servez les pâtes nappées de sauce et merguez. Saupoudrez de coriandre.
- Ajoutez selon votre goût du parmesan.