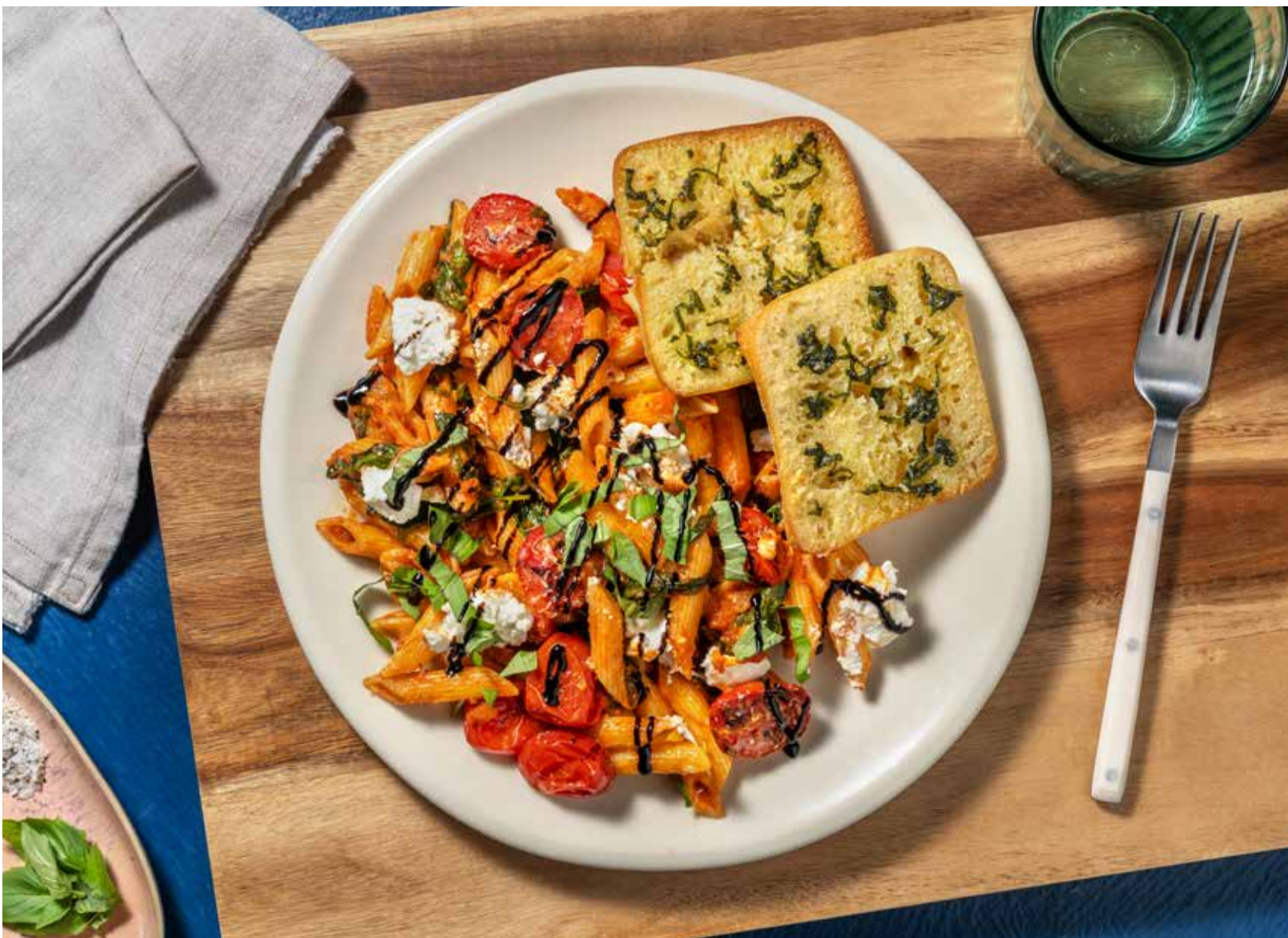


Pennes gratinées au pesto de tomates séchées et à la ricotta

avec pain à l'ail maison et tomates rôties au vinaigre balsamique

Végé

35 minutes



Ricotta



Pennes



Base de sauce tomate



Pesto de tomates séchées



Parmesan, râpé grossièrement



Gousses d'ail



Oignon jaune



Glaçage balsamique



Petites tomates



Bébés épinards



Basilic



Pain ciabatta

BONJOUR RICOTTA

Ce fromage mou et polyvalent se prête tout aussi bien à des mets salés que sucrés!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une temp. ambiante.
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 2 (doubler la qté pour 4 pers.) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

Matériel requis

2 plaques à cuisson, grande poêle allant au four, passoire, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Ricotta	100 g	200 g
Pennes	170 g	340 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pesto de tomates séchées	¼ tasse	½ tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Gousses d'ail	1	2
Oignon jaune	56 g	113 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Petites tomates	113 g	227 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Basilic	7 g	14 g
Pain ciabatta	2	4
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appi.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Cuire les penne et rôtir les tomates

- Ajouter les **penne** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Réserver **¾ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **penne** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Les disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser de la **moitié** du **glaçage balsamique**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les **tomates** commencent à éclater et ramollissent légèrement.



4 Assembler et rôtir les penne

- Retirer la poêle du feu. Ajouter le **pesto de tomates séchées** et la **moitié** du **parmesan**. **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange de penne dans un plat de cuisson carré de 20 cm [8 po].)
- Parsemer les **penne** des **tomates rôties** au **glaçage balsamique**. Parsemer du **reste** du **parmesan**. Couronner de **petites cuillerées** de **ricotta au basilic**. Gratiner au **centre** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que le **dessus** soit doré.



2 Préparer

- Entre-temps, peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher finement **1 c. à soupe** de **basilic** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Dans un petit bol, mélanger **2 c. à soupe** de **beurre ramolli**, **1 c. à thé** de **basilic haché** (doubler les qtés pour 4 pers.) et **½ c. à thé d'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) Réserver.
- Dans un autre petit bol, ajouter le **reste** du **basilic haché** et la **ricotta**. Saupoudrer de **½ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.) et **poivrer**, au goût. Bien mélanger et réserver.



5 Préparer les pains à l'ail

- Entre-temps, couper les **ciabattas** en deux.
- Disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut.
- Étendre le **beurre à l'ail** et au **basilic** sur les **ciabattas**. **Saler** et **poivrer**.
- Griller dans le **haut** du four de 5 à 7 min, jusqu'à ce que les **ciabattas** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



3 Faire la sauce et cuire les épinards

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, utiliser une grande poêle antiadhésive.) Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter le **reste** de l'**ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Ajouter la **base de sauce tomate**. Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse légèrement.
- Ajouter les **penne** et l'**eau de cuisson réservée**. Monter à feu moyen-élevé, puis porter à légère ébullition. Ajouter les **épinards**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **sauce** épaisse légèrement.



6 Terminer et servir

- Répartir les **penne** dans les assiettes.
- Arroser du **reste** du **glaçage balsamique**.
- Déchirer grossièrement le **reste** du **basilic** sur le tout.
- Servir les **pains à l'ail** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!