

Spaghettis aux saucisses et à la sauce tomate de Cyril Lignac

15/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 240g de spaghettis
- ½ oignon épluché et ciselé
- 1 cuil. à soupe de beurre
- 1 à 2 branches de basilic
- 400g de sauce tomate
- 4 saucisses type chipolatas
- 1 morceau de parmesan de 50g
- Gros sel de cuisine
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

USTENSILES

- 1 poêle + 1 pince
- 1 casserole + 1 planche + 1 couteau éminceur
- 1 casserole + 1 louche

PRÉPARATION :

- Préparation 15 min

- 1.
Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile, déposez les saucisses, laissez-les bien colorer et rôtir pendant 4 minutes à feu moyen.
- 2.
Dans une casserole, versez quelques gouttes d'huile avec un morceau de beurre, ajoutez l'échalote ou l'oignon et laissez cuire sans coloration sur feu moyen, versez la sauce tomate et laissez cuire avec les feuilles de basilic. Coupez en morceaux les saucisses et plongez-les dans la sauce tomate. Continuez la cuisson sur feu doux.
- 3.
Dans une casserole d'eau bouillante salée, plongez les spaghettis 7 minutes, au terme de la cuisson, égouttez-les et déposez-les avec la sauce tomate et les saucisses, elles continueront leur cuisson pendant 4 minutes. Si la sauce est trop épaisse, versez un peu d'eau de cuisson des pâtes et mélangez à l'aide d'une pince à pâtes.
- 4.
Servez les pâtes dans les assiettes en utilisant une pince et une louche, parsemez de parmesan râpé.