



Sauce tomate maison aux légumes grillés

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN](#) / [VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 55-65 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Sauce aux tomates :

- 8 tomates italiennes, coupées en deux
- 1 jalapeno, épépiné
- 1 oignon rouge, coupé en 4
- 1 tête d'ail complète
- 1 gros poivron rouge
- 2 petits poivrons verts longs ou 1 gros poivron vert
- Quelques branches de thym
- 1 tasse de tomates cerises
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 c. table de mélange à épices à l'italienne

Pâtes :

- 400 grammes de rigatoni
- 1 tasse de parmesan, râpé
- Basilic frais au goût, ciselé
- Optionnel : 1/3 tasse de fromage à la crème ou 1/4 tasse de crème 35%
- Optionnel : quelques flocons de piments forts

Préparation

1. Préchauffer votre four à 425 F.
2. Couper le dessus de la tête d'ail . Vous devriez être en mesure de voir les gousses sans trop en avoir coupées.
3. Sur une plaque recouverte de papier parchemin, déposer l'ail, les tomates, les poivrons, l'oignon, le jalapeno et les branches de thym.
4. Saler et poivrer.
5. Verser un gros filet d'huile sur les légumes.
6. Enfourner pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la peau des poivrons soient presque brûlée, que l'ail soit confit et que les tomates soient bien cuites.
7. Retirer la peau et les pépins des poivrons. Extraire l'ail de la gousse en pressant fermement.
8. Déposer le tout dans un mélangeur et réduire en purée.
9. Faire cuire les pâtes selon les indications sur l'emballage.
10. Mettre la sauce dans un poêlon et chauffer.
11. Ajouter le parmesan ainsi que la crème ou le fromage à la crème si vous le désirez.
12. Bien brasser pour bien faire fondre le tout.
13. Ajouter les pâtes préalablement égouttées . N'oubliez pas de conserver 1 tasse d'eau de cuisson.
14. Brasser pour recouvrir les pâtes. Ajouter les flocons de piments si désiré.
15. Laisser réchauffer un peu. Ajouter un peu d'eau cuisson au besoin.
16. Servir avec du basilic frais.