



Sauce pour pâtes “dépanneur” aux tomates

[30 MIN. ET MOINS](#) - [PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Tomates cerises coupées en deux
- Huile d'olive
- Un peu de sucre
- Sel et poivre ou herbes séchées au choix (facultatif, mais ça pourrait être des herbes de Provence, du thym, de l'origan, etc.)

Préparation

1. Préchauffer le four à 400F.
2. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.
3. Étendre les tomates et arroser d'un bon filet d'huile d'olive.
4. Saler et poivrer. Saupoudrer de sucre.
5. Mettre au four pendant une vingtaine de minutes. Mettre à broil pendant cinq minutes.