

Mafaldines aux tomates séchées, croûtons à l'ail



Préparation : 20 heures

Cuisson : 9 minutes

Pour environ 4 personnes :

- 500 g de pâtes Mafaldine de Barilla
- 150 g de tomates séchées et confites à l'huile
- 1 cuillerée à soupe d'ail déshydraté
- 10 tranches de pain dans une baguette de campagne
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre du moulin

1. Couper les tomates séchées en petits morceaux d'1/2 cm. Les remettre dans l'huile de leur bocal. Ajouter l'ail déshydraté et mélanger. Réserver.

2. Dans une grande casserole, faire cuire les pâtes 8 à 9 minutes. Les égoutter.

3. Couper le pain en tranches d'1cm, puis couper les tranches en deux, et les passer sous le grill du four, 2 minutes de chaque côté. À la sortie du four, frotter rapidement avec la gousse d'ail épluchée.

4. Verser les tomates séchées, l'ail et l'huile des tomates dans les pâtes, saler et poivrer. Ajouter les croûtons de pain au moment de servir.