

Tagliatelles à l'encre de seiche, aux tomates cerises et jambon cru



Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

600 g de tagliatelles à l'encre de seiche
18 tomates cerise mélangées rouges et oranges ou jaunes
12 fines tranches de jambon de Parme
6 petits oignons blancs
9 c à s d'huile d'olive
3 c à s de vinaigre balsamique
Quelques feuilles de basilic
50 g de parmesan en copeaux
Sel et poivre du moulin

Faire cuire les pâtes " al dente " dans une grande quantité d'eau bouillante salée 10 mn environ (voir temps de cuisson de l'emballage des pâtes).

Couper en 2 les tomates cerise lavées. Peler et émincer les oignons blancs. Mettre ces ingrédients dans un grand saladier avec 3 c à s d'huile d'olive.

Tailler le jambon en grosses lanières ou laisser les tranches entières suivant votre préférence. Mélanger dans un bol 6 c à s d'huile d'olive avec 3 c à s de vinaigre balsamique du sel et du poivre.

Égoutter les pâtes et les verser dans le saladier. Mélanger et répartir dans les assiettes. Garnir avec le jambon de Parme, les feuilles de basilic, la vinaigrette au balsamique et des copeaux de parmesan.

Servir chaud ou tiède.

Vin conseillé : un Bordeaux blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>