

Macaroni à l'oseille et parmesan d'après Philippe Conticini



adapté de "Tentations" de Philippe Conticini

Pour 2 personnes

250g macaroni
1 gros bouquet d'oseille équeuté.
4 csoupe huile olive
2 branches de tomates cerise grappe
Quelques feuilles de coriandre fraîche
1 oignon blanc émincé finement
50g parmesan râpé
sel QS

Préparer tous les ingrédients.

Cuire les macaronis dans une grande quantité d'eau bouillante salée selon les indications sur le paquet.

Pendant ce temps, dans une sauteuse anti adhésive ou une poêle, faire chauffer 1 csoupe huile olive et y faire fondre l'oignon à feu doux pendant une dizaine de minutes.

Dans une autre sauteuse anti adhésive, ou une poêle, faire chauffer 1 autre csoupe d'huile d'olive à feu vif et y mettre les tomates cerise encore attachées à la grappe à griller jusqu'à ce qu'elles soient colorées dessous mais pas éclatées. Les saler avec parcimonie.

Égoutter les pâtes et les mettre dans un grand saladier avec 1 csoupe d'huile d'olive. Mélanger.

Et enfin dans une 3ème sauteuse ou poêle antiadhésive, chauffer 1 csoupe d'huile d'olive à feu moyen. Y faire juste tomber les feuilles d'oseille.

Réunir l'oignon, l'oseille, la coriandre fraîche et les 3/4 du parmesan râpé dans le saladier aux macaronis, mélanger.

Répartir dans les assiettes, déposer la grappe de tomate, saupoudrer du reste de parmesan râpé.