

Les pâtes de Monsieur Seguin



Ingrédients

- Des pâtes creuses
- 1 oignon
- 250 g de Mascarpone
- 8 quartiers de tomates confites
- 60 g de fromage de chèvre
- 4 ou 5 tranches de saucisse de Morteau déjà cuite
- Poivre
- 5 cl de vin blanc (sec ou moelleux, peu importe)

Découper les tomates en petits morceaux et les déposer dans une casserole, puis ajouter l'oignon épluché et émincé.

Laisser cuire doucement jusqu'à ce que l'oignon soit fondant, puis ajouter le vin blanc.

Porter à ébullition et laisser évaporer, baisser la chaleur et ajouter les tranches de Morteau coupées en 4, le fromage de chèvre coupé en dés et le mascarpone.

Donner quelques bons tours de moulin à poivre, couvrir et laisser fondre doucement.

Faire cuire les pâtes al dente et les égoutter, puis les remettre dans la casserole.

Verser la sauce sur les pâtes, mélanger (tout en maintenant une faible source de chaleur), servir et manger de suite pendant que c'est chaud.