



**Prendre le large en cuisinant**

# Prendre le large en cuisinant

## Tagliatelles à l'ail des ours et concassé de tomates

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

400 g de farine fleur

---

4 œufs

---

100 g d'ail des ours

---

5 tomates

---

4 oignons

---

40 ml d'huile d'olive

---

4 g de sel et poivre

---



### Réalisation

1. Bien laver l'ail des ours et le sécher dans du papier absorbant.
2. Mixer l'ail des ours et la farine.
3. Mélanger la farine, l'ail des ours avec l'œuf.
4. Laisser reposer la pâte 15 minutes.
5. Abaisser la pâte le plus finement possible et fariner le dessus.
6. Rouler la pâte et couper des tronçons de 5mm.
7. Dérouler les tronçons.
8. Porter à ébullition de l'eau salée et cuire les tagliatelles environ 2 minutes.

### Concassé de tomates

1. Couper finement l'oignon et les tomates.
2. Faire revenir les oignons dans une poêle avec l'huile d'olive.
3. Ajouter les tomates concassées.
4. Saler et poivrer.
5. Cuire 10 minutes.
6. Dresser dans votre assiette les tagliatelles et déposer par-dessus le concassé de tomate.
7. Décorer d'une fleur et d'une feuille d'ail des ours.

Bon appétit!

Jean-Louis Boverat