



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Penne, tomates & feta gratinées

Pour 4 personnes | Très facile

40 min | **1.83€** La portion (prix indicatif)



Réaliser une délicieuse sauce pour vos pâtes en gratinant de la feta et des tomates, vous allez voir, c'est ultra simple et ultra délicieux !

Les ingrédients

- **360 g** de Pâte Penne Rigate
- **10 g** de Câpre
- **2 gousses** de Ail
- **200 g** de Feta
- **300 g** de Tomate cerise en grappe
- **1 brin** de Basilic frais

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 30 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 205°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Dans un plat à gratin allant au four, versez 1 càs d'huile d'olive et ajoutez 10 g de câpres rincées.
- 3 Disposez sur les côtés 300 g de tomates cerises lavées, toujours sur leurs grappes et les gousses d'ail épluchées en deux.
- 4 Au centre du plat, déposez 200 g de feta entière et arrosez-la d'une càs d'huile d'olive.
- 5 Salez très légèrement (la feta est déjà salée), et poivrez généreusement (environ 10 tours de moulin à poivre, selon vos goûts)
- 6 Enfournez durant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les tomates soient caramélisées et

que la feta soit dorée.

- 7 Pendant ce temps, faites cuire 360 g de pâtes dans 1,5 l d'eau et 15 g de gros sel (1 càs environ). Égouttez en conservant l'eau de cuisson.
- 8 Dès que les tomates sont cuites, enlevez les pédoncules des tomates à l'aide d'une fourchette, comme si vous utilisiez un râteau. Gardez-en quelques une sur la grappe pour la décoration. Attention, le plat ne doit pas refroidir, il faut donc être rapide sur cette étape ;)
- 9 Écrasez grossièrement 2 gousses d'ail, les tomates, les câpres et la feta.
- 10 Ajoutez les pâtes directement dans le plat puis versez l'équivalent de 100 ml d'eau (soit une louche et demi).
- 11 Mélangez le tout et ajoutez plus d'eau si besoin pour une sauce onctueuse et nappante.
- 12 Servez puis ciselez à même les assiettes du basilic (avec la technique des feuilles roulées et des ciseaux). Décorez avec les tomates en grappe mises de côté.