



Casareccia aux Olives de Nice, Coulis de Tomate au Basilic

Recette pour 10 couverts

Ingrédients

- **COULIS de TOMATE CHEF®** 1 kg
- Pâtes Casareccia 1 kg
- Ail 1 gousse
- Basilic 1 botte
- Tomate confite 100 g
- Tomate fraîche en dés 300 g
- Cébette 100 g
- Olives noires de Nice 100 g
- Parmesan 100 g
- Huile d'olive pm
- Sel pm
- Poivre pm



Progression de la recette

- Cuire les pâtes en prenant soin de les garder al dente.
- Détailler les cébettes en bâtonnets et les sauter rapidement à l'huile d'olive.
- Ajouter la gousse d'ail dégermée et hachée, les olives noires et mouiller avec le **Coulis de Tomate CHEF®**. Laisser cuire 3 minutes à frémissement.
- Verser la préparation sur les pâtes, ajouter du basilic ciselé, la tomate confite coupée en lanières et les dés de tomate fraîche.
- Mélanger délicatement, rectifier l'assaisonnement et disposer harmonieusement dans les assiettes de service. Terminer les assiettes avec quelques copeaux de parmesan et des petites feuilles de basilic.
- Servir à part en saucière l'excédent de sauce.

