

Très bon

## Pâtes au chorizo et aux olives

**11** par personne ➔ 10 minutes de  
préparation ➔ 20 minutes de  
cuisson ➔ Pour 4 personnes

1 petit oignon rouge grossièrement  
tranché

100 g de chorizo coupé en  
demi-rondelles

300 g de tomates-cerise

2 gousses d'ail épluchées

240 g de pâtes type conchiglie

1 boîte de tomates concassées  
(400 g)

100 g d'olives Kalamata dénoyautées

1 CS de câpres (optionnel)

1 poignée de feuilles de basilic

20 g de parmesan râpé

**1** Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).  
Disposez l'oignon et le chorizo dans la  
lèchefrite et mettez au four 10 minutes.

**2** Mélangez et ajoutez les tomates  
fraîches et l'ail dans la lèchefrite. Salez et  
poivrez. Faites cuire encore 10 minutes.

**3** Pendant ce temps, faites cuire les pâtes.  
Arrêtez la cuisson environ 3 minutes  
avant le temps indiqué et égouttez-les.  
Versez les tomates en boîte dans la  
casserole encore chaude et ajoutez les  
pâtes. Réchauffez jusqu'à ce que la sauce  
bouillonne et laissez mijoter 2 minutes.

**4** Ajoutez le mélange de la lèchefrite,  
ainsi que les olives et éventuellement les  
câpres. Ajustez l'assaisonnement. Avant  
de servir, parsemez de feuilles de basilic  
et saupoudrez de parmesan.

### ASTUCE

*Faire cuire les tomates  
fraîches avec le chorizo  
donne une autre dimension  
à ce simple plat de pâtes.*

*Pour plus de piquant,  
ajoutez une pincée de piment  
aux tomates en boîte.*