



# Pâtes tomates cerises rôties & Roucoulons

Jow



Plat



15 min



4 personnes

## Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



## Les ingrédients

- 160g Roucoulons
- 400g de pâtes
- 400g de tomates cerises
- 280ml de crème liquide
- Basilic frais (facultatif)



## La préparation

- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes selon les instructions du paquet.
- Dans une poêle à feu vif, ajouter un filet d'huile d'olive, les tomates cerises, salez poivrez. Couvrez et laissez mijoter 2-3 minutes. Réservez.
- Coupez le roucoulons en tranches ou en morceaux.
- Dans une casserole, ajoutez la crème et le Roucoulons. Salez, poivrez puis laissez réduire 3 minutes sur feu moyen, le temps que le fromage fonde. Vous devez obtenir une sauce crémeuse.
- En fin de cuisson, égouttez les pâtes. Versez la crème au Roucoulons par-dessus les pâtes puis mélangez.
- Servez les pâtes dans une assiette avec les tomates cerises rôties. Salez, poivrez et ajoutez quelques feuilles de basilic frais, si vous en avez.