



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Bucatini all'amatriciana

 Pour 3 personnes

 Très facile

 45 min

3.42€ La portion (prix indicatif)



Une délicieuse sauce tomate avec du guanciale, gourmande à souhait.

Facultatif : 2 piments secs entiers

Les ingrédients

- 160 g de Pâte Bucatini
- 100 g de Guanciale en dés
- 400 g de Tomate
- 60 ml de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- 15 g de Pecorino râpé

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 30 min



Attente : 0 min

1 Émondez 3 grosses tomates (400 g).

Option 1 (casserole) : portez un grand volume d'eau à ébullition dans une casserole, assez pour submerger les tomates. Préparez un saladier d'eau froide, avec des glaçons si vous en avez.

Pour chaque tomate, entaillez très légèrement la peau en croix à la base.

Quand l'eau bout, plongez les tomates dedans. Attendez 30-60 secondes le temps que la peau commence à se décoller au niveau de l'entaille. Plongez-les immédiatement dans l'eau froide pour stopper la cuisson.

Option 2 (micro-onde) : pour chaque tomate, entaillez très légèrement la peau en croix à la base. Placez-les dans un récipient qui passe au micro-onde et faites chauffer 30 secondes par 30 secondes à 900w jusqu'à ce que la peau commence à se décoller au niveau de l'entaille. Laissez refroidir.

Avec un couteau pointu, enlevez la peau des tomates.
Coupez-les en morceaux d'environ 2 cm. Mettez de côté.

- 2 Mettez 100 g de guanciale en dés dans une poêle large. Poivrez généreusement.
Facultatif : ajoutez 2 piments secs entiers.
Chauffez à feu doux-moyen en mélangeant de temps en temps. Comptez 8 à 10 minutes pour qu'ils soient dorés et croustillants, et qu'ils aient rendu une partie de leur gras.
Mettez de côté.
- 3 Nettoyez grossièrement la poêle avec de l'essuie-tout en laissant l'équivalent d'1 càs du gras de guanciale. Ajoutez 1 càs d'huile d'olive et $\frac{1}{3}$ du guanciale cuit (et le piment si vous en mettez).
Chauffez à feu moyen. Déglacez avec 60 ml de vin blanc (attention à l'huile chaude qui va crépiter). Faites évaporer le vin blanc complètement.

Facultatif : ajoutez $\frac{1}{2}$ oignon ciselé et faites-le dorer.

- 4 Ajoutez les tomates coupées. Mélangez.
Faites cuire à petit bouillon, 15 à 18 minutes.
- 5 Une dizaine de minutes après, faites précuire 160 g de pâtes type bucatini ou spaghetti, 4 minutes dans une eau bouillante salée (5g/ $\frac{1}{2}$ càs de sel pour 1L d'eau). Ne les égouttez pas.
- 6 Quand la sauce a épaissi et que l'eau des tomates s'est évaporée, écrasez grossièrement les tomates dans la poêle pour avoir une sauce nappante avec encore quelques morceaux. Enlevez le piment si vous en avez mis.
- 7 Ajoutez les pâtes directement depuis la casserole, avec 3 louches (180 ml) d'eau de cuisson des pâtes. Mélangez. Finissez leur cuisson dans la sauce, le temps nécessaire pour les cuire al dente en fonction des instructions indiquées sur le paquet (en enlevant les 4 minutes de précuisson).
- 8 En fin de cuisson, mélangez et faites bouillir quelques minutes si besoin pour épaissir la sauce. Elle doit napper les pâtes.
Ajoutez 15 g/2 grosses càs de pecorino râpé. Mélangez.
Ajoutez le guanciale cuit. Mélangez, c'est prêt !