



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Penne alla vodka

Pour 2 personnes | Très facile

45 min | **2.94€** La portion (prix indicatif)



Dans cette recette, la vodka vient relever une sauce onctueuse aux tomates et à la crème. Un plat de pâtes à consommer sans modération !

Les ingrédients

- **200 g** de Pâte Penne Rigate
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **2 gousse** de Ail
- **0.25 c à c** de Piment en flocon (moulin ou pot)
- **400 g** de Tomate pelée au jus
- **50 g** de Bacon, poitrine fumée à cuire
- **1 c à s** de Concentré de tomate
- **40 ml** de Vodka
- **75 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **1 brin** de Basilic frais
- **30 g** de Parmesan rapé

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 30 min



Attente : 0 min

- 1** Prenez une conserve de 400 g de tomates entières pelées. Séparez les tomates et le jus. Mixez finement $\frac{2}{3}$ des tomates et coupez le tier restant en morceaux. Remettez le tout ensemble : jus, tomates mixées et tomates en morceaux.
- 2** Ciselez finement $\frac{1}{2}$ oignon (50 g).
Hachez finement 2 petites gousses d'ail.
- 3** Coupez 3 ou 4 tranches fines de poitrine fumée (50g) en morceaux d'1 cm. Mettez-les dans

une poêle large avec (facultatif) un peu d'huile d'olive. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, et qu'ils aient rendu une partie de leur gras.

- 4 Mettez de côté. Laissez l'équivalent d'une càs du gras de la poitrine fumée dans la poêle. Ajoutez l'oignon et 20g/1 càs de concentré de tomates. Faites cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli et translucide, 3 à 4 minutes.
- 5 Ajoutez l'ail haché et 2 pincées de piment sec concassé. Faites cuire en mélangeant pendant 30 secondes.
- 6 Ajoutez les tomates, ½ càc de sel, 2 grosses pincées de sucre et 40ml/3 càs de vodka. Portez à ébullition. Faites épaissir à petit frémissement à feu doux-moyen. Comptez environ 10 minutes de cuisson et mélangez de temps en temps.
- 7 En parallèle, faites bouillir un grand volume d'eau salée (5g/½càs de sel pour 1 L d'eau) dans une casserole.
Faites-y cuire 200 g de penne selon les instructions indiquées sur le paquet, cuisson al dente.
Mettez de côté un verre d'eau de cuisson des pâtes puis égouttez les pâtes sans les rincer.
- 8 Ciselez du basilic pour avoir l'équivalent d'1 càs bien bombée
- 9 Quand la sauce tomate a épaissi, ajoutez 75 ml de crème liquide. Faites mijoter 3 minutes.
Facultatif : vous pouvez mixer la sauce si vous préférez une sauce lisse. Dans ce cas, utilisez un mixeur plongeant et mixez à 80 % pour garder quelques morceaux.
- 10 Transvasez les pâtes cuites dans la sauce. Mélangez. Faites frémir 2 à 3 minutes pour épaissir : la sauce doit être nappante et adhérer aux pâtes.
Ajoutez de l'eau des pâtes si cela semble trop sec.
- 11 Éteignez le feu. Ajoutez le basilic, la poitrine fumée cuite et rectifiez l'assaisonnement en sel.
- 12 C'est prêt ! Servez sans attendre avec du parmesan.