

# Spaghetti et tomates- cerises au four à la mode de Brindisi



## Les ustensiles :

	1 casserole
	1 plat
	1 saladier
	1 passoire
	1 planche à découper
	1 couteau
	1 petite cuillère

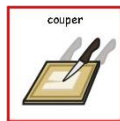
## Les ingrédients (pour 2 personnes) :

	180g de spaghetti
	10 tomates cerises
	origan
	basilic
	1 gousse d'ail finement haché
	chapelure
	Piment en poudre
	sel
	parmesan
	Huile d'olive

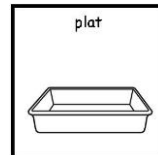
# Déroulement de la préparation



1. Laver les tomates.



2. Les couper en deux.



3. Avec une petite cuillère, creuser et ôter les graines ainsi que la pulpe puis les déposer dans un plat.



4. Verser sel, origan, ail, basilic, piment, parmesan, chapelure et enfin huile d'olive en abondance.



5. Mettre le plat au four à 200° et laisser cuire une vingtaine de minutes.



6. Déposer les tomates cuites et légèrement gratinées dans un grand saladier.



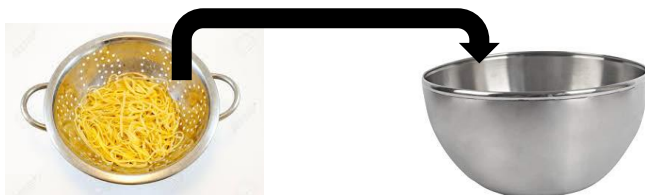
7. Faire cuire les spaghetti dans une casserole d'eau salée.



8. Attendre 15 minutes.



9. Egoutter les pâtes



10. Verser les pâtes dans le saladier avec les tomates.



11. Mélanger délicatement.



Bon appétit !