



1. Faites chauffer un grand volume d'eau dans une casserole. Quand l'eau bout, salez et mettez les pâtes à cuire selon les indications figurant sur le paquet.
2. Pendant ce temps, pelez les tomates. Pressez les tomates entre vos doigts pour extraire une partie de l'eau et des pépins. Enlevez les pédoncules puis pilez-les au mortier (ou mixez-les rapidement) jusqu'à l'obtention d'une purée.
3. Effeuillez le basilic et émincez-le.
4. Épluchez les gousses d'ail et passez-les au presse-ail (ou émincez-les très finement). Mélangez l'ail pressé avec les tomates et le basilic. Ajoutez l'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si besoin et réservez au frais.
5. Râpez le parmesan.
6. Quand les pâtes sont cuites, égouttez-les. Remettez-les dans la casserole avec deux c. à soupe d'huile d'olive et remuez. Dressez sur un plat de service et servez sans attendre avec le parmesan et le coulis de tomates à part.

💡 Les pâtes réclament beaucoup d'eau, respectez la règle suivante : **1 litre d'eau pour 100 g de pâtes**. Investissez donc dans une grande casserole ! Et mettez beaucoup de sel (10 g pour 100 g de pâtes). En revanche, ne mettez pas d'huile d'olive pendant la cuisson.

Plusieurs techniques pour peler les tomates :

\* Plongez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante en ayant pris soin au préalable d'entailler leur peau d'une petite croix.

\* Utilisez un épluche-tomates (si vous ne connaissez pas encore cet ustensile, [cliquez ici](#)). Mais si les tomates sont bien mûres, mieux vaut les ébouillanter.

\* Dernière possibilité, pratique pour les tomates qui ont des replis comme les cœurs de bœuf et qui sont difficiles à éplucher avec un épluche-tomates : faites une croix sur la tomate avec un couteau, à l'opposé du pédoncule, puis mettez-la 30 secondes à 900 watts au micro-ondes. La peau ne s'enlèvera pas aussi facilement qu'avec de l'eau bouillante mais se pèlera tout de même aisément.

Super facile  
25 mn de préparation  
10 mn de cuisson  
Bon marché  
Veggie

### Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un mortier (à défaut d'un robot)

- 3 grosses **tomates** bien mûres
- 500 g de **spaghettis** (ou capellini n°1)
- Une grosse poignée de feuilles de **basilic**
- 3 gousses d'**ail**
- 100 g de **parmesan**
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive**
- **Fleur de sel**
- **Poivre** du moulin

### *Variantes :*

Mettez plus ou moins d'ail selon vos goûts.

Vous pouvez utiliser d'autres variétés de pâtes.

Dans la version italienne d'origine, les tomates sont cuites, il y a du thon, des champignons et du piment (pas grand chose à voir avec cette version provençale ;-)). Vous pouvez faire cuire le coulis si vous préférez le servir chaud (+/- 1h00 à feu doux) ou le remplacer par une délicieuse "Sauce tomate maison", la recette est en bas de page.

