

| RTL info | 19 juil. 2008 | Mâj 09h01

"Le Goût de vos vacances" : des pâtes très fraîches et un vin de légionnaire



Des pâtes fraîches / DR

Tous les samedis et dimanches matins, dès 8h20, Sébastien Demorand, dans "Le Goût de vos vacances", parle barbecue, produits de saison, livres gourmands, vins, etc. Vous pouvez aussi lui poser toutes vos questions au 32-10 ou par mail, si vous avez besoin de conseils personnalisés, d'idées de recettes ou si vous voulez nous faire découvrir un produit pas banal que vous avez découvert au marché, sur le lieu de vos vacances. Ce samedi, c'est spaghetti...

Chaud-froid de spaghettis aux tomates fraîches

Pour 4 convives

500g de bons spaghettis italiens

1kg de tomates (roma, de préférence)

1 gousse d'ail rose

1 bouquet de basilic

20cl d'huile d'olive

4 c. à s. de vinaigre de vin

Sel, poivre noir

1/ À l'aide d'un couteau bien aiguisé, entaillez la base des tomates en croix. Plongez-les ensuite pendant 30s dans une casserole d'eau bouillante, avant de les égoutter sous un filet d'eau fraîche. Pelez et épépinez les tomates, puis coupez leur chair en petits dés. Mettez la chair dans une passoire, salez légèrement, puis posez la passoire sur une assiette creuse et laissez le tout au frais pendant une demi-journée, recouvert d'un papier alu.

2/ Ciselez finement les feuilles de basilic, puis mettez-les à mariner au frais avec l'huile d'olive.

3/ Faites chauffer une large casserole d'eau, et jetez-y les pâtes lorsque l'ébullition est atteinte. N'oubliez pas de saler l'eau et de vérifier le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Mettez la concassée de tomates au congélateur pendant 5mn. Récupérez l'eau des tomates qui s'est écoulée dans l'assiette creuse, puis mélangez-là à l'huile d'olive au basilic et au vinaigre. Ajoutez la gousse d'ail dégermée et pressée, salez, poivrez.

4/ Quand les pâtes sont cuites, égouttez-les de suite et servez-les dans quatre assiettes creuses. Ajoutez rapidement dans chacune d'entre-elles la vinaigrette au basilic puis les dés de tomate glacés. Dégustez immédiatement.

A découvrir dans les Bouches-du-Rhône

Le domaine Capitaine Danjou est une exploitation viticole de 40 hectares située au pied de la montagne Sainte-Victoire. Elle fait partie de l'Institution des invalides de la Légion Étrangère, créée en 1954. On y produit plusieurs vins (rouge, blanc, rosé), donc certains sont classés en AOC Côtes-de-Provence. À découvrir sur www.legion-boutique.com, et à consommer, naturellement, avec modération.

*** Vous pouvez poser toutes vos questions à Sébastien Demorand au 32-10 ou [par mail](#), si vous avez besoin de conseils personnalisés, d'idées de recettes ou si vous voulez nous faire