

Macaroni à la provençale

400 g de macaroni, 4 tomates, 1 c à soupe de concentré de tomates, 1 gros oignon, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 1 pincée de thym, de laurier, de romarin, de sauge, de basilic, 2 verres de vin blanc, 2 c à soupe d'huile, un peu de persil haché.

Faire revenir l'oignon et les échalotes hachés dans de l'huile. Y ajouter l'ail haché. Mouiller avec le vin blanc. Incorporer les tomates pelées et concassées, le concentré de tomates, le thym, le laurier, le basilic, le romarin et la sauge. Laisser cuire.

D'autre part, faire cuire les macaroni à l'eau bouillante salée. Les égoutter. Les dresser sur le plat de service et verser la sauce au centre. Garnir de persil haché.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.