

## **Pâtes à la sauce miam au mascarpone**



### **Pour deux personnes**

- Des pâtes (des Tortiglioni de Barilla pour moi)
- 250 g de mascarpone
- 1 boîte de chair de tomate
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 petite boîte d'olives vertes dénoyautées (185g)
- 5 cl de vin blanc doux (j'avais un Loupiac entamé)
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Dans une casserole, faire revenir l'échalote émincée dans l'huile d'olive. Lorsqu'elle commence à être fondante, ajouter le vin blanc et porter à ébullition. Laisser bouillonner une ou deux minutes puis verser la chair de tomate et le concentré.

Ajouter les olives égouttées et coupées en deux, saler, poivrer puis ajouter le mascarpone.

Couvrir et laisser cuire doucement une vingtaine de minutes.

Faire cuire les pâtes, les égoutter et les remettre dans la casserole, puis verser la sauce et mélanger. Servir immédiatement. On peut parsemer de parmesan râpé pour un résultat encore plus gourmand.