

## PÂTES SAUCE TOMATES CHORIZO



Accompagnement pour 500 g de pâtes :

5 cs d'huile d'olive

2 oignons

1/2 chorizo

300 g de champignons de Paris

3 gousses d'ail

1 boîte de tomate 400 g (pulpe ou pomodorini)

1 pincée de thym

2 pincées de piment d'Espelette

sel, poivre

- Dans une grande sauteuse, faire chauffer l'huile. Ajouter les oignons en lamelles et faire rissoler 5 minutes
- Incorporer le chorizo coupé en dès, l'ail émincé puis les champignons émincés, poursuivre la cuisson encore 5 minutes.
- Verser les tomates puis assaisonner avec le sel, le poivre, le thym et le piment d'Espelette, faire mijoter le temps de cuire les pâtes(10 à 15 minutes).
- Verser les pâtes égouttées directement dans la sauce et servir avec un peu de parmesan fraîchement râpé.