

Galettes de coquillettes à la tomate



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

Pour 4 personnes :

- 100 g de coquillettes cuites al dente
- 1 œuf
- 30 g de parmesan
- 2 tomates moyennes
- sel
- piment d'Espelette
- huile d'olive

1. Dans un saladier, battre l'œuf entier avec le parmesan. Saler, assaisonner de piment d'Espelette. Y ajouter les coquillettes et bien napper les pâtes de la préparation.

2. Éplucher la tomate et la couper en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur.

3. Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Y déposer une cuillerée à soupe de la préparation aux coquillettes, puis recouvrir des tranches de tomate. Laisser saisir 3 à 4 minutes, puis retourner précautionneusement. Saisir de nouveau quelques minutes sur la face tomate.

4. Servir bien chaud.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>