**Pâtes aux tomates rôties**

Pour 2 personnes :

*- entre 160 et 160 g de pâtes poids cru (160 g pour nous, nous sommes de gros mangeurs !)
- 1 càs d'huile d'olive
- 250 g de tomates cerises ( j'en aurais mis 400 g)
- 50 g de pancetta taillée en lardons (j'ai mis 100 g de bacon)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de piment (rayon épices)
- vinaigre balsamique (que j'ai oublié !)*

Mettre les tomates lavées sans les couper dans un grand plat à gratin. Arroser avce l'huile d'olive et faire cuire 1h à 150°C.



Pendant ce temps, faire cuire les pâtes *al dente* et réserver une louche d'eau de cuisson.

Dans une poêle anti-adhésive chaude, faire revenir l'échalote émincée et la gousse d'ail pressée. Ajouter le bacon en morceaux et le piment et cuire le temps que le bacon dore un peu.

Ajouter les tomates rôties dans la poêle en en réservant quelques unes pour la déco. Ajouter également les pâtes et l'eau de cuisson et laisser chauffer quelques instants à feu vif en remuant.

Servir en décorant avec les tomates rôties réservées et arroser d'un filet de vinaigre balsamique. Délicieux !

