**Pâtes à la tomate**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/05/P%C3%A2tes-%C3%A0-la-tomate-IMG_5465_33412.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de Trofie liguri (ou autres)**  
**- 2 oignons**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 6** [**tomates**](http://recettes.de/tomates)  
**- 2 grosses càs de crème fraîche épaisse**  
**- 100 g de comté**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin  
- 1 càs d'herbes de Provence**

Ébouillanter les tomates, puis les plonger dans l'eau froide pour pouvoir les monder facilement.  
Les couper en quatre et retirer les pépins.  
Couper la chair en dés.  
Éplucher les oignons et l'ail et les émincer finement.  
Râper ou comme moi, hacher le fromage.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans un filet d'huile chaude.  
Lorsque les oignons sont tendres, ajouter les dés de tomate et l'ail.  
Saler, poivrer, ajouter les herbes de Provence et bien mélanger.  
Laisser mijoter pendant une dizaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une compotée.  
Ajouter la crème fraîche, vérifier l'assaisonnement et laisser encore mijoter pendant quelques minutes.  
Pendant la cuisson de la sauce, mettre une grande quantité d'eau à bouillir et y faire cuire les pâtes "al dente" (10 minutes pour moi).  
Égoutter les pâtes les mélanger avec une cuillerée à soupe d'huile puis ajouter la sauce et le fromage haché.  
Bien mélanger et servir immédiatement dans des assiettes chaudes.