 **Tagliatelles aux tomates séchées**

 **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de tagliatelles**
**- 12 pétales de tomates séchées**
**à l'huile**
**- 1 petite gousse d'ail**
**- 1 grosse càs de pignons**
**- 4 càs d'huile d'olive**
**- Pecorino fraîchement râpé**
**- Gros sel pour les pâtes**

Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
Pendant ce temps, égoutter les pétales de tomates et les couper en lanières.
Éplucher et dégermer l'ail et le hacher finement.
Mettre 2 cuillerées d'huile à chauffer dans une grande poêle et y faire revenir l'ail, les tomates et les pignons pendant 3 minutes en remuant pour que l'ail ne brûle pas.
Lorsque les pâtes sont "al dente", les égoutter et les verser dans la poêle avec les tomates.
Les faire revenir en remuant délicatement le temps de bien mélanger l'ensemble.
Ajouter 2 cuillerées d'huile, remuer et verser les pâtes dans les assiettes chaudes.
Saupoudrer généreusement de pecorino et servir sans attendre.