 **Ragoût de pâtes**

[Une image contenant assiette, alimentation, table, blanc

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/03/ragout-de-pates-dscn5014-copy.jpg-r.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de saucisses aux herbes   
- 2 oignons   
- 2 gousses d'ail   
- huile d'olive   
- 2 boîtes (2 X 140g) de concentré de tomates   
- 1 càs d’herbes de Provence   
- sel & poivre du moulin  
- ¾ de l d’eau  
- 500 g de pâtes courtes et ouvertes**  
Éplucher et émincer finement les oignons et l'ail dégermé.  
Dans une cocotte faire revenir sans coloration les oignons  dans un filet d'huile d'olive chaude.  
Enlever la peau des saucisses et égrainer leur chair.  
Lorsque les oignons sont translucides, ajouter la chair à saucisse et l'ail.   
Faire dorer légèrement en 'écrasant bien la viande à la cuillère de bois.  
Ajouter le concentré de tomates et laisser revenir quelques instants.  
Mouiller avec de l'eau.  
Saler, poivrer, ajouter des herbes de Provence.  
Laisser mijoter à tout petit feu pendant une bonne demi-heure heure.  
Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante pendant la moitié du temps indiqué sur le paquet (5 minutes pour moi).  
Égoutter les pâtes, les mettre dans la cocotte contenant la sauce bouillante et laisser finir la cuisson en remuant souvent pour éviter qu'elles accrochent.   
Garder les pâtes "al dente". La sauce doit être presque toute absorbée.  
Retirer du feu. Couvrir la cocotte et laisser reposer quelques minutes.   
Cette fois il n'y a plus de liquide, la sauce enrobe les pâtes complètement.  
Servir immédiatement avec du parmesan et le moulin à poivre pour les amateurs.