

## Recette des papardelles sauce vodka

---

10 minutes de préparation  
30 minutes de cuisson  
Pour 2 personnes

### Ingrédients

250g de papardelles  
Une boîte de pulpe de tomate  
2 gousses d'ail  
Une cuillère à café de harissa  
Un verre de vodka (30 cl environ)  
2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche  
Une cuillère à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre



### Préparation:

Faire revenir les gousses d'ail dans l'huile d'olive. Ajouter la harissa et faites revenir 1 à 2 minutes.

Verser la pulpe de tomate et la vodka et laisser mijoter pendant 20 minutes à couvert.

Mettre l'eau des pâtes à bouillir et faire cuire les papardelles.

Ajouter la crème fraîche dans la sauce. Laisser encore cuire pendant 10 minutes.

Egoutter les pâtes et les napper de sauce. Server avec un peu de fromage râpé.