

FROMAGE ROMANO *aux tomates séchées, au four*

6 portions

15 ml	huile d'olive pure PASTENE	1 c. à s.
500 ml	fromage romano italien PASTENE râpé	2 tasses
175 ml	tomates séchées dans l'huile PASTENE, égouttées et hachées	$\frac{3}{4}$ tasse
4	œufs, légèrement battus	4
15 ml	origan frais haché	1 c. à s.
2	gousses d'ail, hachées	2
50 ml	crème à 35%	$\frac{1}{4}$ tasse

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Avec de l'huile d'olive, graisser 6 ramequins ou petits plats allant au four, d'une contenance de 75 ml ($\frac{1}{3}$ tasse).
- Dans un grand bol, bien mélanger le fromage, les tomates séchées, les œufs, l'origan, l'ail et la crème. Répartir cette préparation entre les ramequins.
- Couvrir les ramequins de papier d'aluminium, les déposer dans un plat allant au four contenant de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des ramequins. Faire cuire au four 30 minutes.
- Enlever le papier d'aluminium et faire dorer la préparation sous le gril. Servir chaud.

SOUFFLÉ NAPOLITAIN *aux tomates*

4 portions

250 g	spaghetti PASTENE	$\frac{1}{2}$ lb
30 ml	huile d'olive pure PASTENE	2 c. à s.
30 ml	farine tout usage	2 c. à s.
250 ml	tomates pelées italiennes PASTENE, égouttées et écrasées	1 tasse
150 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	$\frac{2}{3}$ tasse
2 ml	paprika	$\frac{1}{2}$ c. à thé
2 ml	sel	$\frac{1}{2}$ c. à thé
3	jaunes d'œufs	3
	poivre fraîchement moulu	

- Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Égoutter et réserver.
- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen, ajouter la farine et bien mélanger. Ajouter peu à peu les tomates écrasées, en remuant sans cesse. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 2 minutes.
- Ajouter le fromage râpé, le paprika, le sel et le poivre ; incorporer les spaghetti.
- Battre les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient épais et jaune citron ; les ajouter aux spaghetti et mélanger délicatement.
- Verser dans un plat graissé allant au four. Faire cuire au four 15 minutes, ou jusqu'à ce que le soufflé soit ferme. Servir aussitôt.

