

# Abondance en farandelles ou tagliatelles



Catégorie

Entrée



Personnes

5 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



## Ingrédients

[Fromage Abondance](#) : 120 g

500g de farandelles (à défaut des tagliatelles)

1 tomate

1 bel oignon

50ml de vin blanc de savoie

1 morceau de beurre

sel et poivre

## Préparation

Peler et émincer l'oignon, laver et couper la tomate en dés.

Mettre de l'eau salée à bouillir et y mettre à ébullition les farandelles à cuire

Dans une poêle mettre à fondre le beurre et y faire dorer les oignons

Ajouter ensuite les dés de tomates, saler et poivrer, mélanger et laisser réduire quelques minutes en remuant de temps en temps

Ajouter le vin blanc, mélanger et laisser cuire 5 minutes à feux doux. Couper le fromage d'Abondance en petits morceaux

Egoutter vos pâtes et préchauffer le four à 200°

Verser la sauce aux tomates dans les farandelles et mélanger

Ajouter les 3/4 du fromage et mélanger à nouveau

Verser les farandelles dans un plat à gratin et parsemer dessus le reste de fromage, enfourner pendant 1/4h et servir immédiatement avec des diot au vin blanc par exemple.