

# Sauce pour pâtes au basilic et persil

Avec le bouquet de basilic et persil que vous avez, profitez-en pour vous faire des pâtes chaudes avec une sauce aux tomates et basilic.

## Ingrédients pour 4 personnes

1.5 Kg de tomates fraîches  
1 tasse de basilic  
½ tasse de persil  
3 cuil. à table d'huile d'olive  
Vinaigre balsamique au goût  
1 grosse gousse d'ail  
Fromage (genre brie) à température de la pièce  
Sel et poivre frais moulu

## Préparation

1. Couper des tomates fraîches en dés
2. Ajouter basilic, persil haché ainsi que l'ail haché finement
3. Ajouter huile d'olive et le vinaigre balsamique, sel et poivre
4. Ajouter du fromage genre brie en petit morceaux
5. Cuire les pâtes
6. Déposer la sauce sur les pâtes chaudes et server.

Rafraîchissant et délicieux