Conchiglie aux tomates et mozzarella de buffle

Pour 4 personnes
400 g de pâtes conchiglie
sel
300 g de tomates rouges
1 pot d'olives vertes dénoyautées
1 petit oignon
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sucre
5 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
poivre
8-10 tiges de basilic à tête bulbeuse
100 g de cresson
2 paquets (à 125 g) de mozzarella de buffle

Préparation: faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Pendant ce temps, lavez et égouttez les tomates. Égouttez et coupez les olives en deux. Peler et hacher finement l'oignon. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Faites frire l'oignon pendant environ 1 minute en le tournant. Ajouter les tomates et continuer à faire cuire à la vapeur pendant environ 1 minute. Ajouter du sucre et déglacer avec du vinaigre. Assaisonner avec du sel et du poivre. Lavez le basilic et le cresson, secouez-le et enlevez les feuilles. Égouttez les nouilles, en recueillant environ 50 ml d'eau de cuisson. Ajouter les pâtes avec l'eau de cuisson et les olives aux tomates dans la poêle et mélanger. Saler et poivrer et disposer sur les assiettes. Égouttez la mozzarella, déchirez-la et étalez-la sur les nouilles. Saupoudrer de cresson et de basilic.