Céline Nguyen

Pâtes

Tagliatelles au chèvre frais, kale et noix

30 min	15 min	15 min	0	823
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tagliatelles

400 g **Pâtes Tagliatelles**
2 litre(s) **Eau**
400 g **Kale(s)**
2 **Echalote(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à café **Thym**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce au chèvre

200 g **Chèvre frais**
120 g **Noix (cerneau)**
6 c. à soupe **Eau**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation et cuisson des légumes

1. Porter à ébullition une casserole d'eau salée pour la cuisson des tagliatelles.
2. Peler et émincer l'échalote.
3. Rincer les feuilles de chou kale. A l'aide des mains, retirer la tige des feuilles de chou kale puis les déchirer en petits morceaux.
4. Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive sur feu moyen. Faire revenir l'échalote et le chou kale pendant 7 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
5. Le chou kale peut se manger légèrement croquant, sinon poursuivre la cuisson.
6. Au bout de quelques minutes, ajouter le thym. Poursuivre la cuisson jusqu'à obtenir la texture désirée.
7. Pour accélérer la cuisson, ajouter un petit verre d'eau et couvrir la sauteuse.

Étape 2

Cuisson des pâtes et préparation de la sauce

1. Quand l'eau bout, faire cuire les tagliatelles comme indiqué sur le paquet. Remuer de temps en temps.

2. A l’aide d’un casse-noix, ouvrir les noix, récupérer les cerneaux et les concasser grossièrement.
3. Dans une petite casserole, disposer le chèvre frais avec l’huile d’olive et l’eau. Faire chauffer sur feu moyen/doux pendant 4 à 5 minutes, jusqu’à ce que le fromage soit fondu.
4. Quand les tagliatelles sont cuites, les égoutter en gardant un peu d'eau de cuisson.
5. L'eau de cuisson servira à allonger et lier la sauce (la rendre plus consistante) si celle-ci est trop épaisse.
6. Les remettre dans la casserole avec un peu d’eau de cuisson, couvrir.
7. Ajouter de l'eau de cuisson dans les pâtes permet qu'elles ne collent pas.

Étape 3

Dressage

1. Lorsque le chou kale est cuit, ajouter le fromage de chèvre frais fondu et les tagliatelles. Bien mélanger.
2. Ajouter si nécessaire un peu d’eau de cuisson.
3. Servir les tagliatelles au chèvre frais et kale bien chaudes, parsemées de noix.