

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.