



# Fines tagliatelles à la bûche de chèvre



Plat principal



4



15 min

## Ingrédients

- 200 g de bûche de chèvre
  - 150 g de fines tagliatelles
  - 100 g de petits pois écosés (frais ou surgelés)
  - 150 g d'asperges vertes épluchées
  - 250 g de courgettes
  - 30 g de beurre
  - 24 feuilles de basilic ou 8 brins de cerfeuil ciselés
  - 1/2 cuillère à café de sucre semoule
  - sel, poivre du moulin
- ▶ Ecrasez la bûche de chèvre grossièrement à la fourchette.
- ▶ Lavez les légumes, égouttez-les. Si les asperges sont grosses, coupez-les d'abord en deux verticalement. Puis, coupez-les en tronçons de 5 cm. Otez les deux extrémités des courgettes. Coupez-les en deux verticalement, puis en demi-rondelles de 1/2 cm.
- ▶ Versez 3 cuillères à soupe d'eau dans un wok ou une sauteuse de 24 cm. Ajoutez le beurre, le sucre, sel et poivre. Portez à ébullition et jetez les légumes dans cette émulsion. Faites-les cuire 7 à 8 min à couvert et à feu moyen.
- ▶ Puis ôtez le couvercle, laissez l'eau s'évaporer et les légumes dorer légèrement.
- ▶ Pendant la cuisson des légumes, faites cuire les pâtes "al dente" à l'eau salée, retirez-les de l'eau à l'aide de deux fourchettes et ajoutez-les aux légumes encore très mouillées.
- ▶ Mélangez 20 secondes, ajoutez la bûche de chèvre et mélangez jusqu'à ce qu'elle fonde et retirez du feu. Servez très chaud, parsemé de basilic ou de cerfeuil et généreusement poivré.



A accompagner d'un vin rouge léger,  
d'un rosé ou d'un blanc.

Maryse Desbois

Publié sur le site de l'Earl les Chênes : <http://perso.wanadoo.fr/earl.leschenes/cariboost1/>

Le lundi 12 septembre 2005.