

Tagliatelles de l'été

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes :

- 250 g de pâtes fraîches au basilic
- 40 g de viande des Grisons
- 10 tomates-cerises de taille moyenne
- 40 g de baguette
- 70 g de pignons de pin
- 50 g de parmesan
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin



1. Préparer les différents ingrédients avant de cuire les pâtes :

- laver les tomates-cerises et les couper en quatre ;
- couper la viande des Grisons en morceaux grossiers ;
- faire des copeaux de parmesan avec un économiseur ;
- faire griller les pignons de pin 2 à 3 minutes dans une poêle anti-adhésive ;
- détailler la baguette en petits morceaux, la mettre dans un plat à four arrosée d'un peu d'huile d'olive et faire rôtir sous le grill du four pendant 5 minutes.

2. Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée selon le temps indiqué sur le paquet.

3. Égoutter les pâtes. Arroser généreusement d'huile d'olive. Incorporer les différents ingrédients précédemment préparés et servir aussitôt.