



PATES COMPLETES A LA CHICOREE ROUGE DE TREVISE IGP ET LARDONS



Ingrédients pour 2/3 personnes : 200gr de fusilli complets BIO, 250gr de chicorée rouge de Trévisse IGP nettoyée, 100gr de lardons, 1 c. à café de crème balsamique (réduction de vinaigre), 1/2 échalote, 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra, sel et poivre.

Dans une petite casserole, portez de l'eau non salée à ébullition puis cuisez les lardons pendant 10 minutes. Égouttez-les et réservez.

Pendant ce temps, hachez finement l'échalote et coupez finement la chicorée. Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive et dorez les lardons. Transférez-les ensuite, dans un bol. Dans la même poêle, suiez l'échalote, ajoutez la chicorée, salez et poivrez. Cuisez à feu vif pendant 5 minutes, en mélangeant souvent, puis baissez le feu et continuez la cuisson pendant 5 à 10 minutes : la chicorée doit être fondante. Ajoutez les lardons dégraissés et la crème de balsamique. Mélangez.

Cuisez les fusilli al dente dans une grande casserole d'eau bouillante salée, égouttez-les, puis sautez-les dans la poêle avec la chicorée, le temps que tous les ingrédients soient mélangés. Servez immédiatement.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.