

Fines tagliatelles à la bûche de chèvre



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Vous pouvez remplacer les tagliatelles par des pâtes courtes.

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
- 0,5 cuillère à café de sucre semoule
- sel, poivre du moulin

Préparation

- 1 Pelez la bûche de chèvre et écrasez-la à la fourchette.
- 2 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.
- 3 Versez 3 cuillères à soupe d'eau dans un wok ou une sauteuse. Ajoutez le beurre, le sucre, sel et poivre. Portez à ébullition et jetez les légumes dans cette émulsion.
- 4 Faites-les cuire 7 à 8 mn à couvert et à feu moyen.
- 5 Puis ôtez le couvercle, laissez l'eau s'évaporer et les légumes dorer légèrement.
- 6 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 mouillés.
- 7 Mélangez 20 secondes, ajoutez la bûche de chèvre et mélangez jusqu'à ce qu'elle fonde et retirez du feu. Servez chaud, parsemé de basilic ou de cerfeuil et généreusement poivré.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechvre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechvre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

