

Linguini au crottin de chèvre, tomates cerises, ail et basilic frais



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Une recette de pâtes simple et au goût inimitable.

Ingrédients

- 250 g de crottin de chèvre émietté
- 200 ml d'huile d'olive extra vierge
- 8 gousses d'ail pelées et émincées
- 500 g de tomates cerises coupées en deux
- 1 bouquet de basilic
- 1 citron
- set et poivre
- 1 paquet de pâtes linguini

Préparation

- 1 Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Placez-y les linguini et laissez-les cuire en vous référant au temps de cuisson préconisé sur l'emballage.
- 2 Dans une poêle, versez l'huile d'olive avec les gousses d'ail préalablement pelées et émincées. Laissez cuire à feu moyen, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que l'ail commence à dorer.
- 3 Ajoutez dans la poêle les tomates jusqu'à ce que les peaux commencent à se ratatiner et les jus former une sauce.
- 4 Ajoutez alors le crottin avec un filet de jus de citron, du poivre noir et une pincée de sel.
- 5 Une fois cuites (al dente), égouttez les pâtes et versez-les dans la sauce. Ajoutez le basilic et mélangez.
- 6 Servez de suite.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.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.fromagesdechevre.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

