

LINGUINE AU CHÈVRE, À L'AIL, AUX FINES HERBES ET AUX TOMATES CERISES

Ingrédients : 2 portions

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1 oignon vert haché
- 1 gousse d'ail
- ½ tasse (125 ml) de bouillon de poulet
- ½ tasse (125 ml) de tomates cerises coupées en deux
- 1 bâchette (125 g) de chèvre nature
- 3-3 ½ tasses (60 g) de feuilles de roquette
- 1/3 tasse (80 ml) d'un mélange de ciboulette et de persil plat ciselés
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- ½ lb (225 g) de linguine
- Décoration : basilic frais si désiré

Préparation :

1. Dans une poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon vert et l'ail et faire cuire deux minutes.
2. Ajouter le bouillon de poulet et laisser réduire de moitié.
3. Ajouter les tomates cerises et poursuivre la cuisson 1 minute.
4. Incorporer le fromage en remuant.
5. Ajouter les feuilles de roquette, le persil et la ciboulette et mélanger délicatement.
6. Incorporer le beurre, et assaisonner.
7. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes selon les indications de l'emballage.
8. Égoutter les pâtes et les ajouter à la sauce. Mélanger délicatement.
9. Répartir dans deux assiettes de service et garnir de basilic si désiré.

Source : déclinaison d'une recette d'un petit dépliant joint à un fromage Chèvre des Neiges de la Fromagerie Alexis de Portneuf

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 30 septembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2011/09/linguine-au-chevre-lail-aux-fines.html?hl=fr>