



SPAGHETTI AU GORGONZOLA, NOIX ET POUSSES D'ÉPINARD



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Spaghetti	250 g	500 g
Crème liquide	25 cl	50 cl
Gorgonzola	100 g	200 g
Noix décortiquées	30 g	60 g
Pousses d'épinard	30 g	60 g
Figues séchées	2 pièces	4 pièces

Dans votre placard :

Gros sel

Poivre du moulin

Sel fin



Réalisation de la recette

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

1. Les spaghetti au Gorgonzola

- Lavez les pousses d'épinard, puis les sécher. Empilez les feuilles les unes sur les autres puis les couper en très fins filaments.
- Hachez les figes en petits dés. Dans une casserole, faire fondre le Gorgonzola (enlevez la croûte au préalable) dans la crème puis ajoutez les figes. Rectifiez en sel et poivre.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les spaghetti (6 à 7 minutes). Égouttez les pâtes puis les mélanger à la sauce.

2. Le dressage

- Dressez en assiette creuse les spaghetti au Gorgonzola, puis déposez dessus les noix décortiquées et les filaments de pousses d'épinard. Terminez par quelques tours de moulin à poivre.

3. Le + du Chef

- Pour cette recette, les pousses d'épinard sont utilisées crues afin de retrouver le goût végétal de l'herbe. Vous pouvez les remplacer par de la roquette.

4. Le Gorgonzola

- C'est vers l'an 1 000 que, revenant des pâturages d'altitude, les troupeaux s'arrêtaient dans la ville de Gorgonzola, dans la plaine du Pô. Elle possédait des grottes naturelles propices à la maturation du lait. Il se présente sous un aspect marbré. Le goût de Gorgonzola est plus doux que nos bleus français car plus gras.

