

Tagliatelles de salsifis

Ingrédients

3 salsifis - 40 tomates cerises
30 cl de crème entière
Huile d'olive - Eau - Vinaigre
Thym - Pignons - Sirop d'agave - Persil
Piment d'espelette - Roquette
Poivre



Préchauffez votre four à 160°.

Déposez les tomates dans un plat four, versez un peu d'huile d'olives, poivrez et émiettez un peu le thym frais, mélangez. Cuisson environ 20 min.

Dans une poêle chaude, dorez un peu de pignons avec du sirop d'agave et de piment d'espelette.

Nettoyez les salsifis et réalisez des tagliatelles à l'aide d'un économe ou une mandoline. Disposez-les dans un plat eau + vinaigre, épongez-les à l'aide d'un papier absorbant.

Placez les salsifis émincés dans une casserole, recouvrir d'eau et portez à ébullition environ 10 min. Egouttez-les.

Dans une casserole, versez la crème à feu doux, laissez réduire jusqu'à obtention d'une sauce épaisse qui enrobera les salsifis. Ajoutez poivre et piment d'espelette (*pas de sel, j'y ajoute des copeaux de parmesan déjà salé*).

Dans une assiette creuse, déposez les salsifis crème, les tomates séchées, les pignons de pin, un peu de persil ciselé, quelques feuilles de roquette (*que je passe quelques secondes dans une poêle huilée*).

Terminez par quelques copeaux de Parmesan ou une tuile de Parmesan (*voir une de mes recettes*).



Joseph
design.be

Les ustensiles de
la semaine !

Econome
GEFU 15⁹⁵€
Mandoline
GEFU 24⁹⁵€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

