PL-1569

Pâtes au Pesto, Amandes Effilées Grillées et Cailles Rôties

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FUSILLI (PÂTES)	300g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20-25 de Nyons
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- PESTO VERT	3 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- FILETS DE CAILLE	350g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. En fin de cuisson, ajoutez les olives. Egouttez et réservez.
- Entre temps, grillez les amandes effilées à sec dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Saisissez également les filets de caille dans un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Ajoutez alors aux pâtes et olives, la crème fraîche et pesto. Mélangez puis intégrez le parmesan râpé.
- Ajoutez également les ¾ des cailles rôties. Homogénéisez.
- Servez dans des assiettes creuses avec le jaune d'œuf au centre puis garnissez du reste des filets de caille.
- Eparpillez les amandes grillées.
- Dégustez sans attendre.