

Linguines au Chou Frisé et Croustillant de Fromage

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- Linguines (Pâtes)	450g
- Huile d'Olive	
- Chou Frisé	1
- Lardons	200 à 250 g
- Crème Fraîche	3 c à soupe + 50 ml
- Laurier	
- Eau	1 verre
- Beurre	50 g
- Parmesan Râpé	2-3 c à soupe
- Saint-Marcelin (Fromage)	4 petits
- Oeufs	2
- Farine	2 c à soupe
- Chapelure	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez le chou en lamelles, soit avec un couteau, mandoline ou au robot.
- Faites revenir les lardons dans une casserole.
- Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les de la casserole et ajoutez le beurre.
- Ajoutez alors les lamelles de chou ; remuez bien pendant quelques minutes.
- Ajoutez ensuite le verre d'eau, le laurier. Salez et poivrez. Laissez cuire en remuant de temps en temps au moins 1 heure.
- Lorsque le chou est suffisamment ramolli, ajoutez la crème fraîche et les lardons précuits.
- Laissez encore mijoter quelques minutes.
- Entre temps, panez les Saint-Marcelin en les passant successivement dans la farine, l'œuf battu puis la chapelure. Répétez une seconde fois l'œuf battu et la chapelure. Réservez au frigo au moins 40 minutes.
- Faites alors cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Dans un grand wok, faites chauffer un peu d'huile d'olive avec les pâtes égouttées puis ajoutez le chou frisé et le parmesan râpé. Mélangez pour amalgamer le tout. Arrosez avec un peu de crème si nécessaire. Salez et poivrez.
- Grillez doucement les fromages panés dans du beurre chaud. Poivrez.
- Servez les pâtes au chou dans des assiettes creuses et surmontez-les d'un Saint-Marcelin pané.

Remarque:

A partir de DI-8

«No»