

Linguines au Chou Frisé, Jambon Grillé et Parmesan

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
- Jambon Serrano	4-6 tranches
- Parmesan en Bloc	
- Poivre	
- Sel	

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, grillez le jambon coupé en lanières dans une poêle chaude. Réservez.
- 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.
- Râpez le bloc de parmesan.
- Servez les pâtes au chou dans des assiettes creuses avec quelques lanières de jambon grillées et du parmesan fraîchement râpé.



Remarque:

A partir de DI-8