

Spaghetti à la poitrine courgettes et parmesan

Ingrédients

200g Pâte de type spaghetti
2 Courgettes
4 tranches Poitrine fumée
1 cuil. à soupe Huile neutre de type pépins de raisins
40g Parmesan
2 Branches de persil plat
2 cuil. à soupe Huile d'olive
Sel
Poivre

Déroulement

Râpez le parmesan.

Poêlez vos tranches de poitrine fumée dans l'huile sur feu vif 1 minute par face.

Déposez-les sur du papier absorbant pour éliminer l'excédent de gras puis coupez-les en morceaux.

Lavez vos courgettes et éliminez les extrémités.

Passez une courgette à la mandoline afin de réaliser de fines lanières.

Plongez vos lanières de courgette dans une casserole remplie d'eau bouillante salée pendant 2 minutes. Rafraîchissez-les immédiatement dans de l'eau avec des glaçons.

Égouttez-les.

Coupez la chair de votre seconde courgette en petits cubes en prenant soin d'éliminer les graines centrales.

Plongez vos dés de courgette dans une casserole remplie d'eau bouillante salée pendant 4 minutes. Rafraîchissez-les immédiatement. Égouttez-les.

Effeuillez le persil.

Faites cuire vos pâtes dans une cocotte remplie d'un grand volume d'eau bouillante salée en suivant les indications mentionnées sur le paquet.

Mélangez l'ensemble des ingrédients dans un plat de service.

Arrosez l'ensemble d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Petits clafoutis aux raisins

Ingrédients

100g Raisin blanc
100g Raisin noir
4tranches Fines de brioche
2Oeufs
2Jaunes
100g Yaourt nature
20g Fécule de maïs
50g Sucre semoule
2cuil. à soupe Sucre glace

Déroulement

Préchauffez le four à 200 °C (th.6-7). Lavez et essuyez les raisins.

Fouettez les œufs et les jaunes avec le sucre semoule et 2 cuil. à soupe d'eau bouillante 5 min au batteur électrique.

Dans un bol, mélangez le yaourt avec la fécule et incorporez-le à la préparation aux œufs.

Placez les tranches de brioche dans 4 moules individuels à gratin. Versez l'appareil aux œufs puis parsemez les grains de raisins. Enfournez pour 15 min.

Servez les clafoutis bien chauds dès la sortie du four saupoudrés de sucre glace.