

FETTUCINE VERTES MAISON À LA CRÈME DE PARMESAN



Par

Luana Belmondo

Dans

Ep.19 - Luana cuisine le parmesan

INGRÉDIENTS :


- POUR LES PÂTES
- 200 g de farine
- 200 g de semoule fine de blé
- 4 œufs
- 1 bouquet de roquette
- POUR LA GARNITURE
- 200 g de bresaola
- 20 cl de lait
- 5 cl de crème liquide
- 120 g de parmigiano reggiano râpé
- 1 citron bio
- Herbes fraîches (persil, ciboulette)
- Huile d'olive
- Sel


RECETTE :


Notez cette recette !

1. **Pour les pâtes** : faites blanchir la roquette en la plongeant dans l'eau bouillante. Egouttez et mixez-la avec les œufs et le sel. Dans un saladier, mélangez la farine et la semoule fine puis ajoutez l'appareil à la roquette avec un filet d'huile. Mélangez bien jusqu'à obtenir une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et réservez au frais.
2. Dans une petite casserole, faites chauffer le lait et la crème puis ajoutez le parmesan. Faites fondre ce dernier et faites légèrement réduire la sauce.
3. Faites revenir la Bresaola dans une grande poêle avec de l'huile d'olive et un peu de zeste de citron râpé.
4. Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte au rouleau et détaillez-en des fettucine. Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Egouttez et faites sauter les fettucine dans la poêle avec la bresaola. Versez la crème au parmesan et mélangez bien.
5. Servez dans des assiettes creuses et parsemez d'herbes fraîches ciselées.

PRÉPARATION :

 30 minutes

 10 minutes

 4 personnes

 Facile