



TAGLIATELLES ET LEURS BONBONS DE COURGETTES AU CHEVRE



Pour 4 personnes:

2 courgettes de taille moyenne, bien droites si possible

3 petits chèvres bien tendres

Quelques cuillérées de moutarde à l'ancienne

Des pâtes pour 4

Huile d'olive, sel et poivre

Avec le Zyliss, l'épluche-légumes ou la mandoline, tailler des fines tranches dans les courgettes lavées, essuyées mais non épluchées.

Mettre une goutte d'huile d'olive dans une poêle chauffée à feu moyen. Poser les lamelles de courgettes quelques secondes, juste pour les assouplir, les saler très légèrement et les débarrasser sur un papier absorbant. Couper les chèvres en morceaux et les façonner en carrés de la taille d'un petit caramel. Badigeonner les morceaux de chèvre avec un peu de moutarde à l'ancienne. Enrouler un "caramel moutardé" dans une lamelle de courgette. Pendant que les pâtes cuisent dans une grande quantité d'eau bouillante salée, réchauffer les "bonbons" dans une poêle pas trop chaude pour que le fromage fonde juste un peu. Trop chauffé, il va s'échapper dans la poêle et ce n'est pas le but recherché!

Lorsque les pâtes sont cuites "al dente", les égoutter arroser d'une bonne huile d'olive et les garnir avec les gourmandises chèvre et courgettes.

Et si c'était bon ☺☺☺
en cuisine et à table

