

Nouilles aux endives

Ingrédients

Pour 4 personnes

400 g de pâtes, nouilles larges par ex.

endives:

3 endives, env. 600 g, coupées en deux et en lanières

1/2 citron, zeste coupé en fines lanières, blanchies et

trempées, et 1-2 cc de jus

2-3 gousses d'ail, pressées

beurre à rôtir ou crème à rôtir

2 cc de sucre brun

sel, poivre du moulin

150 g de fromage de brebis, fraîchement râpé

petites feuilles d'endives pour décorer



Préparation

1. Cuire les pâtes al dente à l'eau salée. Réserver au chaud dans 1 dl d'eau de cuisson.
2. Faire revenir les endives, le zeste de citron et l'ail dans le beurre ou la crème à rôtir. Ajouter le sucre, faire revenir brièvement et assaisonner.
3. Mélanger délicatement les pâtes et l'eau de cuisson avec les endives et le fromage. Dresser dans des assiettes chaudes. Saler, poivrer et décorer de petites feuilles d'endives.

Remplacer le fromage de brebis par du gruyère, du fromage d'alpage ou du sbrinz.

Remplacer le dl d'eau de cuisson des pâtes par de la crème.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 246 kcal; protéines: 16 g; lipides: 9 g; glucides: 24 g.