



Conchiglie à la dent-de-lion

🕒 easy

🕒 Mise en place et préparation: env. 30 min

portion: 428 kcal, lip 18 g, glu 49 g, pro 18 g

Ingrédients

pour 4 personnes

- 4 c.s. de vinaigre balsamique blanc**
- 5 c.s. d'huile d'olive**
- 1 gousse d'ail**, pressée
- sel, poivre**, selon goût
- 100 g de «mostbröckli»** (viande séchée), en fines lanières

- 200 g de conchiglie** (grosses pâtes coquillages)
- eau salée**, bouillante

- 600 g de dent-de-lion** blanchie et verte, en fines lanières

Comment c'est fait:

1. Bien mélanger tous les ingrédients dans un bol, saler et poivrer la sauce.
2. Faire rissoler le «mostbröckli» à sec dans une poêle antiadhésive env. 8 min sur feu moyen. Retirer, laisser refroidir sur du papier absorbant.
3. Cuire les pâtes «al dente» dans l'eau salée, égoutter, étaler sur du papier à pâtisserie.
4. Mélanger la dent-de-lion avec la sauce. En farcir les pâtes, dresser sur les assiettes, éparpiller le «mostbröckli» encore chaud, servir tiède.

Pour gagner du temps: étaler le «mostbröckli» par portions sur du papier à pâtisserie, faire griller au micro-ondes 2 min / 850 W à découvert.
