



TAGLIATELLES AUX BLETTES

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes:

- 400 g de tagliatelles
- 6 grosses tiges de blettes ou 10 petites
- 1 gousse d'ail épluchée
- 100 g d'amandes grillées à sec
- 1 poignée d'olives noires
- 2 c à café de curcuma moulu
- 40 g de parmesan fraîchement râpé
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION :
40 MIN**

PRÉPARATION

1. Hâcher les amandes, couper les olives en morceaux.

2. Préparer les blettes: séparer le blanc du vert (pas besoin de peler les tiges), puis les couper en lanières.

3. Ebouillanter les tiges des blettes dans de l'eau salée pendant 5 minutes. Puis ajouter le vert et cuire 3 min.

4. Egoutter les blettes avec une écumoire, garder l'eau et y verser les pâtes.

5. Chauffer la moitié de l'huile dans une poêle, ajouter la gousse d'ail entière, le curcuma, les amandes hâchées, les olives en morceaux, puis mélanger 1 à 2 min sur feu moyen. Ajouter les blettes, en mélangeant et faire sécher sur feu moyen. Oter la gousse d'ail.

6. Egoutter les pâtes et les assaisonner avec l'huile restante et la préparation aux blettes. Ajouter de l'eau de cuisson s'il le faut. Servir saupoudré de parmesan.

(Source : "Mon cours de cuisine du monde". Editions Marabout)