Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Tagliatelles surprenantes au chou rave

Ingrédients

1 à 2 gros chou-rave, 150 g de saumon fumé, 150ml de crème liquide, 1/2 c à c de curcuma, 30 g de beurre, 2 c à soupe de persil haché(ou de feuilles de celeri, hachées), Sel, poivre

Préparation

Non il ne s'agit pas d'une recette de pâtes, que nenni !Ce sont bel et bien des tagliatelles de légumes, à servir en petite entrée surprise pour épater ses amis ou sa famille. Et je vous l'accorde : un petit coup de frime de temps en temps n'a jamais fait de tort ! Si vous n'avez pas de curcuma, vous pouvez aisément vous en passer. Cette technique est applicable à une quantité de légumes, dont les courgettes et les carottes. Mais revenons sans attendre à nos choux raves qui se languissent sur notre plan de travail.
Commencez par éplucher le chou rave et par le couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
Armés d'un économe, suivez le pourtour des tranches en tailladant des « tagliatelles » aussi longues que possible.
Faites fondre le beurre à feu doux et ajoutez la crème liquide en mélangeant au fouet; ajoutez le curcuma,
Salez et poivrez, continuez de fouetter.
Plongez les tagliatelles de chou une minute dans une grand volume d'eau bouillante salée jusqu'à reprise de l'ébullition. Egouttez soigneusement
Hors du feu, ajoutez délicatement le persil dans la sauce, puis disposez dans chaque assiette un peu de tagliatelles de choux raves, quelques cuillerées de sauce, et finissez avec les tranches de saumon fumé. Voilà c'est prêt !

Notes :