



Les plats principaux

Pâtes au fromage de chèvre caramélisé au vinaigre balsamique avec girolles et graines de grenade

Pour 2 personnes.

Ingrédients

120 grammes de fromage de chèvre (doux)
150 millilitres de vinaigre balsamique
1/2 cuillère à café flocons de chili
2 cuillères à soupe de miel
200 grammes spaghetti
1/2 pomme-grenade (graines)
poignée feuilles de basilic
200 grammes de girolles
2 betteraves rouges
1 bouquet de thym
2 gousses d'ail
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les betteraves et coupez-les en quartiers. Mélangez-les avec de l'huile d'olive, le thym, du poivre et du sel puis répartissez-les sur une plaque de cuisson. Enfourez 30 minutes.

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée.

Rôtissez les girolles dans du beurre. Ajoutez les gousses d'ail pressées et cuisez encore une minute en mélangeant. Retirez-les de la poêle et déglacez celle-ci avec le vinaigre balsamique. Mélangez-y ensemble le miel et les flocons de chili puis portez à ébullition. Laissez réduire de moitié à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse. Incorporez le fromage de chèvre.

Égouttez les pâtes et mélangez-les à la sauce. Salez et poivrez. Répartissez les pâtes sur les assiettes. Disposez dessus les girolles et les betteraves rouges et terminez par des touffes de fromage de chèvre et de basilic.

Ustensiles de cuisine

Four

