

Pâtes de la Blanche

Le tour du Viso en juillet dernier nous a amenés au Refuge de la Blanche, au dessus de Saint Vêran. Nous y avons mangé un plat de pâtes tellement bonnes que nous avons voulu partager la recette.

Ingrédients pour quatre personnes:

- Pâtes style tagliatelles, entre 100 et 125 gr par personne
- Crème entière liquide et fluide. Au moins 30cl pour 4 personnes
- Parmesan rapé (la moitié de la quantité de crème, donc 150 gr de parmesan pour 30 cl de crème)
- Poivrons rouges (au moins 6 poivrons pour 4)
- une poignée de noisettes
- huile, ail, basilic, thym et paprika

1) Epépiner les poivrons et les couper en lanières d'environ 1 cm de large

2) Faire mariner les poivrons dans de l'huile plus une généreuse portion d'ail haché, de basilic frais également haché, de thym et d'une cuillère de paprika (facultatif). Laisser mariner au frigo au moins une demi journée et de préférence 24 heures.

3) Cuire les poivrons avec leur marinade au four (180°) jusqu'à ce qu'ils soient moëlleux. Réserver dans le four.

4) Faire griller les noisettes dans une poêle et les frotter dans un torchon pour enlever la peau. Réserver.

5) Cuire les pâtes, les égouter et ajouter la crème et le parmesan. Mélanger pour que les pâtes soient bien enrobées de crème et de fromage.

Servir une généreuse portion de pâtes dans une assiette creuse, ajouter une louche de poivrons et saupoudrer de noisettes, le tout sans mélanger.