



10 Recettes de Pâtes – Allo Chef Lajoie

Spaghetti ail, huile & citron

Faire revenir de l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter zeste + jus de citron, persil. Mélanger aux spaghetti al dente. Un filet d'huile au citron pour finir.

Pâtes crémeuses au chèvre & miel

Faire fondre du fromage de chèvre dans un peu de crème, ajouter un filet de miel et poivre. Servir avec des penne, noix concassées sur le dessus.

Fusilli pesto d'épinards & amandes

Mixer épinards frais, ail, amandes, parmesan, huile d'olive. Mélanger avec les pâtes chaudes et un peu d'eau de cuisson.

Tagliatelles à la crème de champignons

Faire revenir champignons + échalote. Déglacer au vin blanc. Ajouter crème. Poêler 5 min. Mélanger avec tagliatelles.

Pâtes carbonara revisitée au saumon

Remplacer les lardons par du saumon fumé, ajouter jaunes d'œufs, crème, parmesan. Poivre du moulin. Mélanger hors du feu.

Penne au gorgonzola & poire

Fondre le gorgonzola avec un peu de crème. Ajouter dès de poire pochée. Mélanger avec penne. Noix concassées sur le dessus.

Pâtes au chorizo & tomates séchées

Faire revenir chorizo en cubes, ajouter tomates séchées, un peu de crème. Mélanger avec rigatoni. Piment doux en option.

Spaghetti à l'encre & fruits de mer

Cuire fruits de mer à l'ail. Mélanger avec spaghetti à l'encre de seiche. Persil, citron et huile d'olive.

Pâtes crémeuses à la betterave

Mixer betterave cuite, fromage frais, ail, citron. Chauffer légèrement et enrober des pâtes type conchiglie.

Macaroni au reblochon & lardons

Gratiner macaroni avec sauce au reblochon fondu, lardons poêlés et oignon. Quelques herbes pour le peps.