

Pâtes aux blettes, tomates et Carpaccio

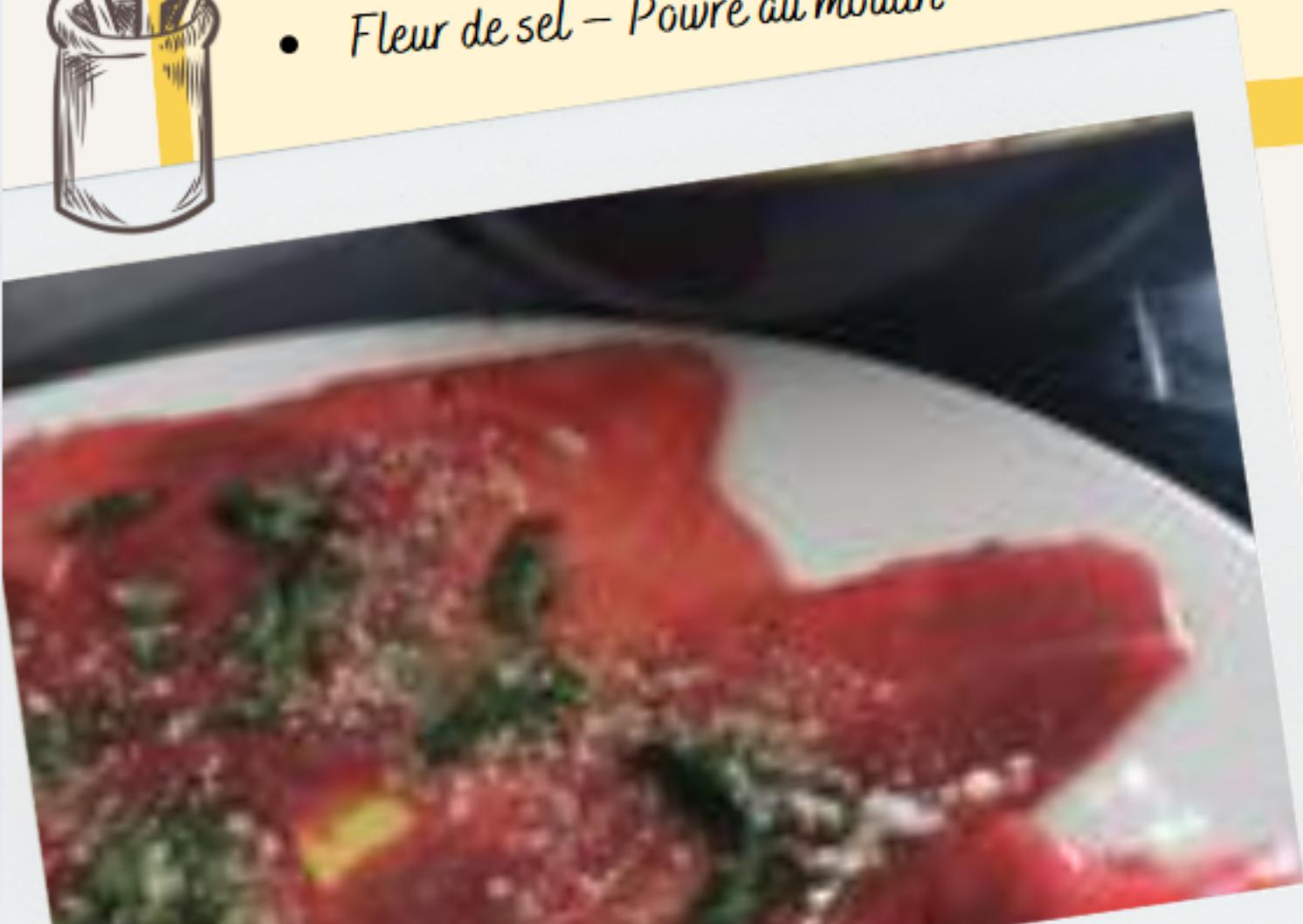
Ingédients 2 personnes

- des linguines pour 2 personnes
- 2 poignées de blettes coupées en petits morceaux, congelées
- 12 tomates cerises coupées en deux
- Parmesan râpé
- Quelques olives noires
- Fleur de sel – Poivre au moulin



CARPACCIO

- 2 paquets de Carpaccio de boeuf
- Huile d'olive
- Basilic frais
- Parmesan râpé
- Fleur de sel – Poivre au moulin



Etapes



- Remplir un grand récipient d'eau et cuire les pâtes selon les indications du paquet.
- Lorsque les pâtes sont cuites, passer l'eau et les réserver à couvert pour ne pas qu'elles sèchent.
- Laver le récipient et le remplir à nouveau d'eau, la porter à ébullition et ajouter les blettes.
- Cuire pendant 10 minutes, puis ajouter les tomates coupées en deux. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les blettes soient cuites.
- Préparer le carpaccio en étalant les tranches sur chaque assiette et en y ajoutant les ingrédients.
- Ajouter alors le parmesan râpé généreusement sur les pâtes et remuer le tout
- Servir dans des assiettes creuses avec un carpaccio de boeuf préparé avec du basilic, du parmesan, un peu de fleur de sel, de poivre et arrosé d'huile d'olive.
- Déguster aussitôt