

Linguines aux légumes grillés et au beurre de fromage doux aux fines herbes (Jean-François Plante)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de macération : 1 heure

Portions : 4

Coût : Faible

Ingrédients

400 g linguines al dente

3 belles courgettes jaunes et vertes coupées en deux dans le sens de la longueur, finement émincées
(toujours dans le sens de la longueur)

1 oignon rouge coupé en deux, finement émincé

Une trentaine de tomates cerises coupées en deux et grossièrement épépinées

75 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive

15 ml (1 c. à soupe) d'herbes salées du Bas-du-Fleuve

10 ml (2 c. à thé) de fleur d'ail

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique

1 à 2 tasses de jeunes pousses de roquettes

Beurre au fromage doux et aux fines herbes

125 ml (1/2 tasse) de beurre

125 ml (1/2 tasse) de fromage de chèvre frais

30 ml (2 c. à soupe) de ciboulettes ciselées

30 ml (2 c. à soupe) de thym frais

30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais fin ciselé

2 gousses d'ail coupées haché finement

Sel et poivre du moulin, au goût

Copeaux de parmesan, au goût

Préparation

Faire d'abord cuire les pâtes al dente.

Dans un grand bol, incorporer les légumes, l'huile, les herbes salées, la fleur d'ail, le vinaigre et le vinaigre balsamique. Mélanger délicatement et laisser macérer à température de la pièce, 1 heure.

Dans un wok à barbecue, faire griller les légumes à feu moyen-vif, 5 à 7 minutes.

Retirer du feu. Incorporer dans un grand bol à pâtes avec la roquette.

Égoutter les pâtes et les ajouter aux légumes grillés. Laisser reposer 2 minutes.

Incorporer par petites touches le beurre aux fines herbes, au goût. Laisser fondre un peu.

Mélanger délicatement.

Garnir de copeaux de parmesan, au goût.

RECETTE MODIFIÉE

**La première fois que j'ai fait cette recette : Linguines aux légumes grillés
et au beurre de fromage doux aux fines herbes**

Ingrédients

400 g linguines al dente

3 belles courgettes jaunes et vertes coupées en deux dans le sens de la longueur,
finement émincées (toujours dans le sens de la longueur)

1 poireau, finement émincé

1 piment rouge en lamelle

Environ 3/4 tasse de bouquets de brocolis

75 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive

1 à 2 tasses de jeunes pousses de roquettes

Beurre au fromage doux et aux fines herbes

125 ml (1/2 tasse) de beurre

125 ml (1/2 tasse) de fromage de chèvre frais (une buchette)

30 ml (2 c. à soupe) de ciboulettes ciselées

30 ml (2 c. à soupe) de persil frais

30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais fin ciselé

Sel et poivre du moulin, au goût

Dans un wok à barbecue, faire griller les légumes à feu moyen-vif, 5 à 7 minutes.

(En même temps, faire cuire les pâtes al dente.)

Retirer du feu. Incorporer dans un grand bol à pâtes et recouvrir de la roquette.

Égoutter les pâtes et les ajouter par-dessus les légumes et la roquette. Laisser
reposer 2 minutes.

Faire fondre au micro-onde les éléments du beurre au fromage. Recouvrir les
nouilles.

Mélanger délicatement.