



Salade de pâtes aux courgettes et ricotta

Pour 4 personnes.
Préparation 15 min

Bien s'organiser : Vous aurez fait cuire et rafraîchir vos spaghettis à l'avance. Vous aurez cuit vos courgettes et vos tomates en avance et vous aurez gardé le tout au frais. Les pignons auront été torrifiés et gardez au sec dans une boîte hermétique. Vous ferez le montage au dernier moment.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 650 g de petites courgettes (elles ont moins de pépins et une chair moins fibreuses que les gros calibres)
- 1 grosse gousse d'ail
- 200 g de tomates cerise
- 4 belles poignées de roquette

L'épicier :

- 3 cuillères à soupe d'huile
- Sel et poivre
- 20 g de pignons
- 500 g de spaghettis

Le charcutier :

- 4 belles tranches de jambon cru

Le fromager :

- 250g de ricotta

1. Faites chauffer de l'eau salée dans une grande casserole. Faites cuire vos spaghettis le temps indiqué. Rafraîchissez-les et réservez.
2. Pendant ce temps, taillez les courgettes en julienne. Si vous avez un taille légumes spécial pour tailler vos légumes en spaghettis, utilisez-le ! Sinon, réalisez de fines lanières de spaghettis (avec une mandoline c'est plus rapide) et taillez chacune d'elles en julienne.

3. Pelez, émincez et ôtez le germe de la gousse d'ail (pour savoir comment s'y prendre, regardez mon geste du chef). Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, faites blondir l'ail sur feu modéré, ajoutez les spaghettis de courgettes. Laissez cuire (sans coloration) à couvert pour 10 environ. Ajoutez les tomates cerises coupées en 2 et poursuivez la cuisson en remuant jusqu'à ce que la peau des tomates se fripent. Salez, poivrez, goûtez et rectifiez si besoin. Réservez au frais après refroidissement
4. Emiettez délicatement la ricotta avec les doigts ou une fourchette. Faites torréfier les pignons (cela signifie faire dorer les pignons à sec dans une poêle doucement). Découpez de fines lanières de jambon cru
5. Dans un grand saladier : ajoutez les pâtes, renversez votre poêlée de courgettes, puis le jambon ainsi que les pignons et la roquette. Mélangez délicatement. Goûtez et s'il manque un peu d'huile d'olive, rajoutez-en. Garnissez de ricotta et envoyez bien frais !