

LE 18

ORZO AUX PETITS POIS ET AU FROMAGE DE CHÈVRE



Ces pâtes assorties de pois tendres, de fromage de chèvre et d'une finale citronnée sont un pur délice facile à réaliser et se marient à merveille avec l'acidité vive du Fumé Blanc.

Donne : 4 portions

INGRÉDIENTS :

- 1 1/2 tasse d'orzo
- 1 c. à table beurre
- 1 grosse gousse d'ail râpée
- 1 tasse pois congelés
- 1 paquet (140 g) fromage de chèvre nature ou aux fines herbes, émietté
- 1/4 tasse basilic frais haché
- 2 c. à thé zeste de citron finement râpé
- Sel et poivre (au goût)
- Quartiers de tomates raisins (optionnel)
- Prosciutto croustillant (optionnel, *voir le conseil)

PRÉPARATION :

Cuire l'orzo pendant 6 minutes. Réservez 1 1/2 tasse d'eau de cuisson avant d'égoutter.

Remettre la casserole sur le poêle à feu moyen-doux; ajouter le beurre et l'ail et cuire 1 minute.

Remettre l'orzo dans la casserole avec les petits pois, le fromage de chèvre et environ 1 tasse d'eau de cuisson réservée. Cuire en remuant constamment jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que les pâtes soient chaudes.

Retirer du feu; incorporer le basilic et le zeste de citron. Assaisonner de sel et de poivre au goût. (Au besoin, ajouter de l'eau des pâtes en surplus pour obtenir une texture plus crémeuse.)

Verser dans des bols et garnir de tomates raisins en quartiers et de prosciutto croustillant émietté (si utilisé). Servir immédiatement.

CONSEILS : Ces pâtes doivent avoir une texture crémeuse, semblable à celle du risotto, mais peuvent s'épaissir rapidement, alors assurez-vous d'avoir un peu d'eau des pâtes supplémentaire à portée de la main avant de servir.

* Prosciutto croustillant : Étendre 3 tranches de prosciutto sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin et faire griller au four à 350 °F pendant 6 à 8 minutes. Refroidir et émietter grossièrement.



L'ACCORD

FUMÉ BLANC



vinexpert^{MC}

FAIRE SON VIN. LE FAIRE BIEN.

www.vinexpert.com