



**Tagliatelles aux oeufs et aux épinards, crème de fromage, ragoût de boeuf,  
noix de terre et thym sauvage**

*Une recette d'Agostino Buillas, chef du [Café Quinson à Morgex](#)*

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 400 g de tagliatelles aux œufs frais et aux épinards
- 40 g de noix moulues, brins de thym sauvage (garniture)

*Pour la crème*

- 200 g de fromage (idéalement Fontina)
- 20 cl de crème liquide

*Pour le ragoût*

- 500 g de viande de boeuf (morceaux d'épaule)
- 50 g de d'huile d'olive extra vierge
- 50 g de carottes
- 50 g d'oignons
- Sel et poivre
- Jus de cuisson

1. Préparation du ragoût : épluchez et hachez l'oignon et la carotte, puis hachez-les avec la viande. Faites revenir le mélange dans une poêle avec de l'huile d'olive extra vierge. Arrosez avec le jus de cuisson et laissez mijoter pendant environ 3 heures.
2. A la fin de la cuisson, salez et poivrez selon votre goût puis réservez le ragoût chaud.
3. Préparation de la crème de fromage : coupez le fromage en morceaux et ajoutez la crème liquide. Versez le mélange dans un récipient en verre et mettez-le au micro-ondes pendant une minute ou plus selon la puissance du four, en faisant attention de ne pas porter à ébullition. Filtrez la crème obtenue et gardez-la au chaud.
4. Mettez une grande casserole d'eau salée à bouillir. Une fois l'ébullition atteinte, ajoutez les tagliatelles et laissez cuire pendant environ trois minutes. Egouttez les pâtes, ajoutez-les dans la casserole de ragoût et mélangez bien à feu vif.
5. Pour le dressage, créez un lit de sauce sur chaque assiette creuse avec la crème de fromage. Déposez-y délicatement les tagliatelles, puis saupoudrez de noix moulues et garnir avec les brins de thym sauvage.