



Torsades aux artichauts et au fromage frais

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de fusilli Schär
- 200 g de ricotta ou 200 g de fromage frais de votre choix
- 3 à 4 artichauts poivrade
- 20 g de poitrine
- ½ tasse d'eau
- 25 g de beurre
- 2 œufs
- 1 citron jaune
- Poivre
- Sel
- Parmesan râpé

1. Otez les feuilles les plus dures des artichauts, découpez-les en morceaux et faites tremper pendant environ 20 minutes dans de l'eau additionnée d'un peu de jus de citron.
2. Dans une poêle, faites rissoler le lard fumé haché dans un peu de beurre et ajoutez les artichauts après les avoir séchés.

3. Ajoutez un demi-verre d'eau, le sel et le poivre, et laissez cuire pendant environ 15 minutes.
4. Pendant ce temps, faire couler tout le sérum du fromage frais et l'ajouter aux artichauts.
5. Dans une casserole d'eau salée portée à ébullition, faites cuire les torsades.
6. Retirez la poêle du feu et ajoutez les œufs battus avec le fromage râpé en continuant à mélanger.
7. Egouttez les pâtes et versez-les dans un plat de présentation.
8. Ajoutez la sauce aux artichauts et mélangez.