

Pâtes aux patates et chou frisé - recette de famille

Proposée par Juliana et Thomas Droxler,
bénévoles Table d'hôtes « La Charrue » à Lully



Ingrédients pour 4 personnes

- | | |
|-------------------------|--|
| - Ail | Une ou deux gousses |
| - Beurre | De quoi napper le nombre d'assiette que vous aurez |
| - Pomme de terre fermes | 2 ou 3 par personne |
| - Chou frisé | 1 chou entier |
| - 300 g de spaghettis | Les plus épaisses (nous prenons les barilla n°13) |
| - Gruyère râpé | Généreusement |

Recette

- 1) Faire revenir l'ail dans du beurre pour napper le plat une fois terminé : attention à ne pas brûler le beurre. Veillez à ce qu'il garde une belle couleur dorée.

Pour le plat

- 2) Faire cuire les pommes de terre et le chou frisé coupé en petits morceaux dans une grande casserole. 10 min avant la fin de la cuisson : ajouter les spaghettis dans la même casserole - tout cuire ensemble pour que l'amidon des pommes de terre se mette sur les pâtes

Au moment de servir

- Intégrer le bon beurre à l'ail au plat
- Mettre le fromage râpé (une bonne quantité) et brasser

Petit plus : si vous avez de la sauge - n'hésitez pas à la faire revenir avec l'ail. Elle doit être croustillante.