

Linguines aux 2 Courgettes et Dés de Foies de Génisse Grillés aux Graines de Sésame

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	400-500g
- COURGETTE(S)	2 jaunes
- COURGETTE(S)	2 vertes
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- FOIE DE GÉNISSE	400g
- GRAINES DE SÉSAME	1/2 c à soupe
- HUILE DE SESAME	un peu
- CRÈME FRAÎCHE	30 cl
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- GRUYÈRE RÂPÉ	En option
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les courgettes jaunes et vertes en petits dés.
- Faites-les revenir dans de l'huile d'olive chaude.
- Salez et poivrez puis ajoutez les gousses d'ail écrasée.
- Lorsqu'elles sont cuites, arrosez-les de crème puis liez avec le jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Faites cuire les pâtes, le temps nécessaire, dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Coupez le foie de génisse en dés. Faites-les revenir dans un peu d'huile de sésame. Salez et poivrez. Ajoutez les graines de sésame en fin de cuisson. Réservez.
- Mélangez les pâtes avec les courgettes à la crème.
- Servez-les dans des assiettes creuses puis répartissez les dés de foie grillés sur celles-ci.
- Ajoutez un peu de gruyère râpé selon votre goût.

