

SPAGHETTIS TREVISE-CHEVRE-JAMBON CRU

pour 2 personnes



200gr de spaghettis
1 petite salade Trévis
2 tranches de jambon cru
Du fromage de chèvre
Croûtons de pain
Huile d'olive

Pour les croûtons: découper la croûte des tranches de pain de mie et détailler-la en petits morceaux. Mettre le l'huile à chauffer dans une poêle et faites dorer vos croûtons à feux doux. Saler & poivrer.

Laver la salade puis couper-la en lanières. Mettre de l'huile à chauffer dans une poêle et faire revenir la moitié de la salade (et réserver l'autre) pendant quelques minutes. Une fois cuite, Garnir le fond de vos assiettes (creuses, c'est plus pratique pour des pâtes).

Dans une casserole, porter une grande quantité d'eau à ébullition, saler puis faites cuire les spaghettis.

Pendant ce temps, découper le jambon en fines lanières et «émietter» le fromage (ou couper le en petits morceaux).

Egoutter vos pâtes, les mettre dans les assiettes au-dessus de la trévis cuite. Répartir sur l'ensemble la trévis crue puis le jambon cru, le chèvre et les croûtons. Terminer par un filet d'huile d'olive, du sel & du poivre.