

Pasta e fagioli d'été

Pour quatre personnes

250 g de Coco de Paimpol

200 g de trofiette (ou autres pâtes courtes comme les pennette, les fusilli)

1 long radis rose

80 g de tomates cerise marinées (épicerie italiennes)

100 g de petits pois frais et crus

8 œufs de caille

4 petits artichauts marinés

2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc

1 citron non traité

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Plongez les Cocos de Paimpol dans une grande casserole d'eau bouillante légèrement salée. Laissez cuire une trentaine de minutes. Faites chauffer 20 cl d'eau dans une petite casserole avec la moitié du vinaigre blanc. Ouvrez les œufs de caille délicatement avec la pointe d'un couteau d'office dans un bol avec le reste du vinaigre blanc. Versez les œufs dans l'eau frémissante, en faisant des tourbillons dans l'eau avec une cuillère à soupe. Laissez cuire 30 secondes avant de retirer les œufs de caille avec l'écumoire et réservez-les sur du papier absorbant. Incorporez les trofiette ainsi que le zeste du citron coupé en fine julienne dans la casserole avec les Cocos de Paimpol. Poursuivez la cuisson une dizaine de minutes. Les pâtes doivent être cuites al dente. Dans une large sauteuse, faites revenir quelques instants dans l'huile d'olive les tomates et les artichauts marinés, incorporez les Cocos de Paimpol, les pâtes et les zestes de citron égouttés ainsi qu'une petite louche de bouillon de cuisson. Mélangez pendant une minute sur feu vif puis retirez du feu. Ajoutez les petits pois crus et le radis coupé en fines lamelles. Mélangez à nouveau et répartissez dans les assiettes. Déposez les œufs de caille mollets et dégustez aussitôt ce plat de pâtes, véritable plat complet plein de saveurs.

