



Penne au pistou et Tête de Moine AOC

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn – Cuisson : 10 mn

Coût : ★★ – Difficulté : ★★

1/2 Tête de Moine AOC	20 g de pignons de pin
1 paquet de penne	8 cl d'huile d'olive
1/2 botte de basilic thaï effeuillé	12 tranches de chorizo ibérique
4 tiges d'ail	8 tiges de fleur d'ail

- Émincez les tiges d'ail. Mixez le basilic thaï avec les tiges d'ail, les pignons de pin et l'huile d'olive, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

- Dans le même temps, plongez les penne dans de l'eau bouillante salée, laissez cuire al dente puis égouttez.

- Découpez en très fines tranches le chorizo. Mélangez dans une casserole les penne avec le pistou, en

variant la quantité selon les goûts. Ajoutez un filet d'huile d'olive.

- Grillez 5 sec les tranches de chorizo, dans une poêle très chaude.

- Réalisez les rosettes de Tête de Moine AOC avec une girolle.

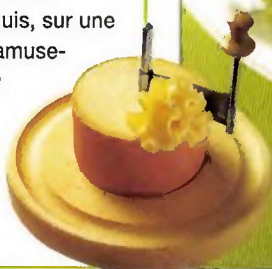
- Repartissez les penne dans 4 assiettes, disposez le chorizo grillé et les fleurs d'ail puis déposez les rosettes de Tête de Moine AOC.

Astuce
A déguster avec un Müller-Thurgau (Riesling X Sylvaner), un Chardonnay ou un Pinot Noir.

Le fromage qui frise

Seules 9 fromageries fabriquent la Tête de Moine AOC, ce fromage d'été suisse à la pâte mi-dure et lisse. Installé sur sa girolle, le jeu de la lame métallique, en rotation sur sa pâte, sculpte d'élégantes rosettes à la forme

onduleuse. Ainsi, se révèlent tous ses arômes exquis, sur une salade, en amuse-bouches ou dans un sandwich.
Tête de Moine AOC.



Les fromages de Suisse