Linguine bolognaise de légumes de Cyril Lignac

20/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 240g de linguine
- 50cl de bouillon cube ou de légumes
- 20cl de sauce tomate
- 1 branche de basilic
- ½ oignon épluché et ciselé
- 1 gousse d'ail épluchée, dégermée et hachée
- 1 carotte épluchée et coupée en petits cubes
- 1 branche de céleri épluchée et coupée en petits cubes
- ¼ de potimarron épluché et coupé en cube
- 2 tomates pelées, épépinées et coupées en cubes
- 1 burrata
- Huile d'olive
- Gros sel
- Sel fin et poivre du moulin

USTENSILES

- 1 casserole + 1 fouet
- 1 casserole + 1 spatule + 1 pince à pâte + 1 grande louche
- 1 sauteuse + 1 spatule + 1 microplane

PRÉPARATION :

- Préparation 20 min
- 1.
Dans une casserole, mélangez le bouillon avec la sauce tomate et le basilic, portez à ébullition quelques minutes puis baissez le feu.
- 2.
Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, plongez les linguine et laissez-les cuire 6 minutes.
- 3.
Dans une sauteuse, versez un trait d'huile d'olive, déposez les oignons, faites-les revenir avec l'ail sans coloration, ajoutez le céleri et la carotte, continuez la cuisson 3 minutes à feu moyen, versez le potimarron, salez, cuire quelques minutes puis versez du bouillon à hauteur, laissez cuire 5 minutes à feu frémissant.
- 4.
Quand les pâtes sont cuites, égouttez-les à la pince en gardant l'eau de cuisson, déposez-les dans une sauteuse avec du bouillon à la tomate puis continuez la cuisson pendant 5 à 6 minutes. Servez les pâtes dans un plat à l'aide d'une pince et d'une louche, déposez dessus la sauce de légumes, ajoutez-y au dernier moment les cubes de tomates. Déposez la burrata coupée en deux. Poivrez.