



## BETTE À CARDE

RECETTES DE LEIGH ROPER - FOXY

LES FERMERS

### CAVATELLI À LA BETTE À CARDE

2 portions

#### INGRÉDIENTS

- 2 tasses (500 ml) de pâtes de type cavatelli du commerce ou maison, idéalement à la ricotta
- 3 ou 4 tiges de bette à carde (de toutes les couleurs, si possible)
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à thé (5 ml) de beurre
- 3/4 tasse (180 ml) de chanterelles entières, ou coupées en 2 si elles sont trop grosses
- 1/4 tasse (60 ml) de poireau tranché mince
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1/2 tasse (125 ml) de bouillon de croûte de parmesan (ou autre bouillon de légumes ou de poulet)
- 1/2 tasse (125 ml) de parmesan râpé, et un peu plus pour le service
- De 2 à 3 c. à soupe (de 30 à 45 ml) de beurre
- Sel et poivre

#### ÉTAPES

- Faire cuire les pâtes.
- Couper en petits cubes les tiges de bette à carde, et trancher grossièrement les feuilles.
- Dans une poêle, faire revenir les champignons, les tiges de bette à carde et le poireau dans l'huile et le beurre.
- Lorsque les légumes sont tendres, ajouter l'ail, et cuire 1 minute supplémentaire.
- Ajouter les pâtes cuites et le bouillon, et porter à ébullition.
- Ajouter les feuilles de bette à carde, et laisser cuire 1 minute supplémentaire.
- Ajouter le parmesan et quelques noisettes de beurre pour lier le tout.
- Ajuster l'assaisonnement. Ajouter du parmesan au moment de servir.

## BOUILLON DE CROÛTE DE PARMESAN

### INGRÉDIENTS

- 1 lb (500 g) de croûtes de parmesan
- 8 tasses (2 l) d'eau
- 2 ou 3 gousses d'ail
- 1 oignon, coupé en 4
- Quelques branches de thym et de persil

### ÉTAPES

Combiner tous les ingrédients dans un grand chaudron et porter à ébullition.

Laisser mijoter à feu doux 1 heure.

Laisser tiédir environ 30 minutes. Filtrer le bouillon dans une passoire en pressant les légumes pour en extraire le maximum de jus.

Laisser refroidir complètement.

### NOTE

On peut congeler le reste du bouillon pour une utilisation ultérieure.