

Ganssettes au céleri branche, parmesan et amandes grillées

Ingrédients pour 4 personnes:

400 g de pâtes ganssettes
1/2 coeur tendre de céleri branche et le bas de ses branches
1 ou 2 gousses d'ail (suivant vos goûts, mais je vous conseille 2)
30 g d'amandes entières mondées
60 g de parmesan
sel et poivre
huile d'olive
2 cubes de bouillon de votre choix (boeuf, légumes...)

Réalisation:

Émincer le demi coeur de céleri et le bas des branches du céleri. Rincer et sécher, puis réserver.

Peler, dégermer, et émincer l'ail.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive, et faire revenir à feu moyen le céleri et l'ail pendant 5 minutes où jusqu'à ce que le céleri soit tendre mais encore légèrement croquant.
(attention de ne pas brûler l'ail émincé).

Pendant ce temps faire cuire les pâtes avec le volume nécessaire d'eau dans lequel on aura faire fondre les cubes de bouillon.

Faire dorer à sec les amandes mondées pendant quelques instants (bien surveiller)

Au moment de servir, disposer au dessus des pâtes le mélanges céleri ail et parsemer de parmesan fraîchement râpé à votre convenance.