

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



# LINGUINE AUX FIGUES ET AU CHEVRE

ACCOMPAGNÉES DE SON IGP  
PAYS DES MAURES ROSÉ

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



**NICOLAS**



Les pépites  
de Noisette  
[www.lespepitesdenoisette.fr](http://www.lespepitesdenoisette.fr)

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

**Préparation : 10 min**

**Niveau : Facile**

**Cuisson : 10 min**

**Budget : Moyen**

## POUR 4 PERSONNES

- 400g de linguine
- 2 échalotes
- 8 figes noires
- 1 cuillère à soupe de miel
- 200g de chèvre frais
- 60g de noix

- Eplucher et émincer les échalotes.
- Dans un poêle, les faire revenir avec un filet d'huile, le thym, du sel et du poivre.
- En attendant, cuire les linguine 8 minutes dans une eau bouillante salée.
- Couper les figes en lamelles et les rajouter aux échalotes, 2 minutes avant la fin de cuisson des pâtes, ainsi que le miel.
- Prélever une louche d'eau de cuisson des pâtes et égoutter les linguine.
- Verser les pâtes dans la poêle contenant les échalotes, ajouter le chèvre émietté et les noix concassées.
- Incorporer un peu d'eau de cuisson pour lisser la sauce.
- Servir de suite avec un filet d'huile d'olive.

### ASTUCES DU CHEF

*Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez ajouter un peu de parmesan râpé en touche finale ainsi qu'une lchette de vinaigre balsamique ou mieux : du vinaigre à la pulpe de framboise.*

### Pourquoi cette alliance ?

Le vin est vif et de belle allonge fraîche qui s'oppose au gras de la préparation et ses notes fruitées et épicées caresseront les parfums des figes de la recette.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)



LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

**CUB.  
COLLECTION  
IGP PAYS DES  
MAURES**

*ROSÉ 300cl*

Joli nez de framboises, d'airelles, d'épices fraîches avec une pointe mentholée. Bel équilibre, allonge fraîche et sapide.

**Et aussi :**  
**Château de Pennautier  
Comte Nicolas de  
Lorgeril 2015  
Cabardès rosé**

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

