

# Tagliatelles aux légumes

*et à la carbonara*

---

Les tagliatelles (ou taliatelles) sont une variété de pâtes longues d'origine italienne (centre et nord de l'Italie) similaires aux taillerins français que l'on trouve en Savoie.

Le nom provient de l'italien tagliare, « couper », puisqu'elles s'obtiennent en pétrissant de longues feuilles de pâte que l'on coupe finement. Depuis 1990, une variante orthographique acceptée est « taliatelle ».

Selon la légende, les tagliatelles ont été inventées en 1497 par un cuisinier talentueux de Bologne, au mariage de Lucrèce Borgia, d'après la coiffure blonde de la jeune femme<sup>1</sup>. En réalité, c'est une histoire inventée par l'humoriste Augusto Majani, en 1931.

Pour 10 personnes

---

## INGRÉDIENTS

---

500 g pâtes tagliatelle  
500 g carottes  
500 g panais  
500 g yaourt soja à la grecque  
5 jaune d'oeuf  
Parmesan rapé  
Huile d'olive  
poivre, sel et noix de muscade  
100 g Pignons de pin rôtis

Astuce:

Combinez avec des poivrons, de la courgette, racine de persil, des champignons, ... de l'ail

## MODE DE PRÉPARATION

---

Lavez et épluchez les carottes. A l'aide de l'épluche ou mandoline légume, coupez-les en fines lanières dans la longueur; de la même taille que le tagliatelle.

Blanchir les carotte et le panis al-dente

Pendant ce temps, faites cuire les tagliatelles "al dente" (8 min), dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Dans un bol, mélangez le yaourt, le jaune d'oeuf et le parmesan râpé. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade.

Égouttez les pâtes. Ajoutez-les dans la sauteuse contenant les légumes. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Mélangez et chauffez 1 min. Hors du feu, incorporez la préparation au yaourt et parsemez de pignons de pain rôtis.

