

Fromage mariné à griller avec des pâtes à la courge musquée

Ingrédients pour 2 personnes

Un paquet de fromage ROUGETTE Bonfire à griller mariné aux herbes

2 càs de beurre

300 g (10 onces) de pâtes à la courge musquée

3 càs de feuilles de sauge fraîches, hachées

1/2 tasse de graines de grenade

Sel et poivre à votre gré



Instructions:

1. Préchauffer le gril à chaleur moyenne. Placer une grande poêle en fonte sur le gril.
2. Retirer le fromage à griller mariné de son emballage et le remettre dans la barquette.
3. Placer la barquette sur le gril, fermer le couvercle et faire griller pendant 5 minutes.
4. Retirer avec précaution la barquette, retourner le fromage et remettre la barquette sur le gril. Continuer la cuisson pendant 3 à 5 minutes de plus, jusqu'à ce que le fromage soit doré mais encore solide. Retirer le fromage du gril et le laisser refroidir pendant 5 minutes.
5. Quand le fromage est suffisamment froid, le couper en dés.
6. Pendant que le fromage refroidit, ajouter du beurre dans une poêle en fonte chaude sur le gril. Le laisser fondre et commencer à roussir (environ 1 minute). Ajouter les pâtes et la sauge. Remuer fréquemment les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres et bien cuites (environ 3 minutes).
7. Retirer la poêle du gril. Assaisonner les pâtes de sel et de poivre au goût, puis les garnir de dés de fromage et de graines de grenade. Servir immédiatement.

Si vous n'avez pas envie d'utiliser le gril, vous pouvez simplement préparer le fromage mariné à griller au four selon les instructions figurant sur l'emballage et de préparer les nouilles à la courge musquée à la poêle sur la cuisinière.