



Pâtes citronnées au chou romanesco



Catégories : Plat * végétarien

Ingrédients:

- 100 gr de pâtes
- 1 petite tête de chou romanesco
- 3 gousses d'ail

- 1 càs d'huile d'olive
- une noisette de beurre
- le jus et le zeste d'1/2 citron
- sel & poivre
- un peu de fromage râpé (optionnel)

Préparation:

Préchauffez votre four à 200°.

Dans un plat allant au four préalablement recouvert de papier sulfurisé, placez les têtes de chou romanesco et l'ail en chemise. Versez par dessus l'huile d'olive, le jus de citron, un peu de sel et de poivre, mélangez bien et faites doucement rôtir pendant 20 à 30 minutes environ en remuant de temps en temps.

Pendant que le chou cuit, faites cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage, égouttez et réservez.

une fois que votre chou est cuit, faites fondre le beurre dans la poêle et ajoutez les pâtes. Faites les légèrement roussir, pour qu'elles aient un côté croustillant. Sortez la poêle du feu et ajoutez ensuite le chou romanesco, mélangez bien.

Déshabillez l'ail, et mélangez la pulpe aux pâtes, rajoutez le zeste de citron, un peu de fromage râpé, mélangez le tout, ajustez l'assaisonnement et servez!

Bon appétit !