

# Tagliatelles aux brocolis

Et vice versa !



Les brocolis cuits en 1<sup>er</sup>. Tiges puis rajout têtes



Le plat final – Brocolis, tagliatelles

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min



400g de brocolis



250g de tagliatelles



1 gousse d'ail



50g de parmesan



1 verre de blanc sec



4 càs d'huile d'olive



1 verre crème liquide



Piment d'Espelette

## Préparation

1. Séparer les tiges des têtes des brocolis. Débiter séparément en petits trognons. Réserver.
2. Faire bouillir 1L d'eau avec un cube (Or ou volaille) Pas de sel.
3. Faire bouillir les tiges 5 min puis rajouter les têtes pour 5 min. Réserver en gardant l'eau.
4. Mettre les tagliatelles entre 6 et 8 min. Egoutter puis rincer à l'eau tiède. Réserver.
5. Dans une grande poêle, avec 4 càs d'huile d'olive, faire revenir l'ail ciselé pour 3 min.
6. Rajouter les brocolis et une pincée de piments d'Espelette, remuer 5 min.
7. Rajouter le vin blanc pour 5 min, puis la crème pour 5 min.
8. Rajouter la moitié du parmesan à fondre pour 5 min.
9. Rajouter les pâtes, remuer pour 5 à 10 min.
10. Saupoudrer du reste de parmesan râpé puis servir chaud.

\* \* \* 22 juin 2022 \* \* \*