



# SOUPER SPAGHETTI

La Tablée des Chefs



Recette créée par le  
Directeur Culinaire François Desroches



## ingrédients

- 1 boîte de spaghetti **Catelli SuperGreens™** cuits
- 1 bloc de 450g de tofu aux algues coupé en petits dés
- 500ml de shiitake tranchés finement
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 30ml de gingembre haché finement
- 15ml de citronnelle hachée finement
- 45ml de pâte de cari
- 250ml de lait de coco
- 500ml de crème à fouetter 35%
- 500ml de pois sucrés coupés en 2
- 500ml d'oignons verts coupés en tronçons
- 500ml de champignons enoki
- 1 litre de bok choy coupés en tronçons

## Spaghetti thaï au tofu

### méthode

- 1- Dans une grande casserole, sauter les shiitakes et le tofu pendant 5 minutes afin de bien les colorer.
- 2- Ajouter l'ail, le gingembre, la citronnelle et poursuivre encore 5 minutes.
- 3- Ajouter la pâte de cari, verser le lait de coco et la crème. Porter à ébullition et laisser réduire doucement jusqu'à ce que la sauce nappe bien. Assaisonner.
- 4- Ajouter les pois sucrés, les oignons verts, les enokis et le bok choy.
- 5- Ajouter les pâtes, bien mélanger et servir aussitôt.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée  
des Chefs

INSPIRÉE PAR



RICARDO  
media

