



La Table des Chefs

Fusilli aux légumes, sauce au beurre



Préparation: 15 minutes



Cuisson: 20 minutes



Portions: 6

Ingrédients

- 500 g de fusilli
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- 1 c. à thé (5 ml) de gingembre moulu
- ½ c. à thé (2,5 ml) de piment de cayenne
- 1 ½ tasse (375 ml) de légumes congelés de type fajitas
- 1 tasse (250 ml) de beurre froid, en dés
- Sel
- 1 tasse (250 ml) de mozzarella râpé

Méthode

- 1- Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, jusqu'à une cuisson al dente. Égoutter en gardant 1 tasse d'eau de cuisson.
- 2- Dans une poêle, faire sauter les oignons émincés dans l'huile jusqu'à une légère caramélisation.
- 3- Ajouter les épices et cuire 2 minutes en brassant.
- 4- Ajouter les légumes et poursuivre la cuisson 3 minutes.
- 5- Mouiller le mélange de légumes avec l'eau de cuisson des pâtes pour déglacer la poêle.
- 6- Faire fondre les dés de beurre en brassant pour enrober les légumes. Assaisonner au goût.
- 7- Mélanger la sauce avec les pâtes et servir avec du mozzarella râpé.

Merci !

tableedeschefs.org

