



SOUPER SPAGHETTI

La Tablée des Chefs



Recette créée par le
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

1 boîte de fusillis Catelli® Grains Anciens,
cuits et refroidis
1/2 chou-fleur coupé en petits bouquets et rôti
Huile d'olive
2 échalotes ciselées finement
2 gousses d'ail hachées finement
100 g de chorizo coupé en petits dés
1 branche de sarriette hachée finement
1 branche de thym effeuillée
60 ml de ciboulette finement ciselée
60 ml de feuilles de persil finement ciselées
125 ml d'amandes tranchées et rôties
250 ml de feta tranché en fins copeaux
Jus et zeste d'une lime

Salade de pâtes, chou-fleur rôti, chorizo et feta

méthode

Dans une poêle, sauter doucement le chorizo pendant 5 minutes, ajouter les échalotes et poursuivre pendant 5 minutes en prenant soin de ne pas trop colorer.

1. Ajouter l'ail, la sarriette et le thym. Cuire encore 5 minutes et laisser ensuite tempérer.
2. Dans un grand bol, mélanger les pâtes, la garniture de chorizo, le chou-fleur rôti, les herbes, les amandes, le feta, le jus et le zeste de la lime. Assaisonner et servir aussitôt.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée
des Chefs

INSPIRÉE PAR



RICARDO
media

