

PÂTE à LA CRÈME AU CHOUX FLEUR



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 400g Pâte complète de votre choix
- 500g Eau
- 1 Chou-fleur
- 1/2cc Sel
- 1/2 cc Poivre moulu
- 1cc Ail en poudre
- 150g Crème liquide
- 50g Parmesan râpé

Préparation:

- Placer le chou-fleur dans le Varoma puis l'eau dans le bol. Cuire 20 minutes/Varoma/vitesse 2.
-
- Pendant ce temps mettre l'eau à bouillir dans une casserole.
-
- Une fois le chou-fleur cuire. Vider l'eau du bol puis y placer le chou-fleur.
- Ajouter la crème, le sel, le poivre, le parmesan puis mixer 2 minutes / vitesse 6.
-
- Une fois les pâtes cuites mélanger la crème à celle-ci et manger chaud. □