

TAGLIATELLES AU CHOU-FLEUR ET AU BROCOLI, SAUCE CURRY

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500g
- CHOUX FLEUR	500g
- BROCOLI(S)	500g
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- LAIT DE COCO	165 ml
- BOUILLON DE LEGUME	400 ml (1 cube)
- NOIX DE CAJOU	2 c à soupe
- HUILE DE TOURNESOL	un peu
- BEURRE DE CUISSON	
- CURRY	2 c à café
- CORIANDRE FRAIS	
- MAÏZENA	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez le chou fleur et le brocoli en petits bouquets.
- Coupez le poivron en fines lamelles.
- Faites fondre un peu de beurre avec de l'huile de tournesol dans une grande cocotte.
- Faites-y revenir doucement l'oignon émincé et les lamelles de poivrons.
- Ajoutez le curry puis le chou fleur et le bouillon de légume (l'eau avec le cube). Couvrez et laissez cuire doucement pendant 5 minutes.
- Ajoutez ensuite le brocoli, salez, poivrez et laissez encore cuire pendant 5 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée.
- Mélangez enfin le lait de coco et faites épaissir légèrement la sauce avec un peu de maïzéna.
- Egouttez les pâtes.
- Servez les pâtes nappées de sauce et saupoudrez de coriandre.

Variante:

Pour relever un peu le tout, vous pouvez également servir avec du parmesan râpé.