



Pâtes au chou romanesco, olives et câpres

Recette de « Margo »

4 PERSONNES

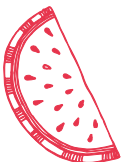
INGRÉDIENTS :

- 1 Chou Romanesco
- 60 gr de Câpres
- 120 gr d'Olives violettes Kalamata
- 400 gr de pâtes Liguine
- 3 Gousses d'ail
- Huile d'olive, Persil
- Sel, poivre

DÉROULÉ :

- Préchauffer le four à 200°C
- Séparer le chou en fleurette, et les enrober avec l'huile d'olive
- Mettre le chou sur une plaque recouverte de papier cuisson
- Cuire 15 à 20 minutes
- Faire cuire les Liguines dans de l'eau salée
- Faire revenir à feu doux l'ail hâché à l'huile d'olive
- Ajouter les câpres hâchées et les olives
- Assaisonner et ajouter la moitié du persil
- Mélanger les pâtes et la préparation
- Dresser le plat et ajouter le chou Romanesco grillé

Bon appétit !!!



 Scolarest