



ALDENTO

LA CURIOSITÉ, ÇA A DU BON

VERRINES DE PÂTES ALDENTO À L'HUILE DE CIBOULETTE, NOISETTES GRILLÉES ET CRÈME DE CHOU-FLEUR

Par Sophie Pirotte - www.atoutesfaimsutiles.com



INGRÉDIENTS

Pour 20 cuillères apéritives

- 1 chou-fleur
- 2 poires conférence
- 7 dl de lait
- 1 cube de bouillon de poulet
- ½ bouquet de ciboulette

- 1dl d'huile neutre
- 150 gr de noisettes émondées
- 100 gr de pâtes ALDENTO
- Roquette
- Beurre
- Sel, poivre, muscade

PRÉPARATION

Pour la crème de chou-fleur :

- Mettre dans une casserole le chou-fleur, le lait et le cube de bouillon de poulet et faire cuire 30 minutes +/- jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.
- Égoutter et mixer le chou-fleur en crème avec un peu de beurre, sel, poivre, et muscade.
- Torrifier les noisettes dans une poêle sèche très chaude en les faisant tourner dans la poêle.
- Cuire les pâtes selon les indications.
- Dresser dans chaque cuillère apéritive, la crème de chou-fleur.
- Mélanger dans un bol à part les pâtes avec l'huile de ciboulette (ne pas mettre toute l'huile).
- Enrober les pâtes et goûter, y ajouter les noisettes torrifiées et concassées.
- Mélanger l'ensemble avec quelques brins de roquette et dresser la préparation sur la crème de chou-fleur.
- Décorer de noisettes entières et de poire découpée en éventail.

Préparer l'huile de ciboulette :

- Mixer ensemble la ciboulette et l'huile au robot.

Bon appétit !

Le petit conseil

Pour la décoration : des petites pleurotes.

Réservez les pieds du chou fleur pour une autre préparation... telle une petite soupe ;-)

