

## TAGLIATELLES AUX PETITS LÉGUMES, VADOUVAN ET LAIT DE COCO

**INGRÉDIENTS** : 180g de tagliatelles (+ ou -), 100g de fèves surgelées, 100g de trio de poivrons surgelés, 20cl de lait de coco premium, 2CS de vadouvan, Piment de Cayenne (si vous aimez quand ça pique), Poivre noir du Penja, Sel (au goût).

Faites cuire les tagliatelles comme indiqué sur le paquet en même temps que les légumes. Pendant ce temps, versez le lait de coco dans une petite casserole, ajoutez le vadouvan et laissez cuire jusqu'à frémissement tout en mélangeant.

Lorsque les tagliatelles sont cuites, déposez-les dans une assiette creuse, puis versez le lait de coco au vadouvan, salez et poivrez au goût.

Ajoutez du piment de Cayenne si vous aimez les plats relevés car le vadouvan a beau être épicé il n'est absolument pas pimenté.

**10 minutes • 2 personnes**

