

PÂTES AUX LÉGUMES RÔTIS ET NOIX CONCASSÉES

INGRÉDIENTS : 80g de pâtes (+ ou -), 1 carotte, 1 petit panais, 100g de céleri rave, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 1càc de 4 épices, 3CS de jus de citron, Huile de sésame, Basilic séché, Poivre rouge de Phu Quoc, Sel, 4 noix fraîches.

Préchauffez le four à 190°. Coupez les légumes en dés et faites-les cuire à la vapeur pendant 6 minutes (cela permet de réduire la cuisson au four).

Déposez les légumes sur une plaque de cuisson, enrobez-les d'un peu d'huile, saupoudrez de 4 épices salez et poivrez. Enfournez jusqu'à ce qu'ils soient rôtis.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, émincez l'échalote et l'ail, déposez-les au fond d'un saladier, ajoutez le jus de citron et 1CS d'huile (sésame ici), rallongez avec un filet d'eau, ajoutez le basilic séché et sel et poivre au goût, mélangez.

Une fois les pâtes cuites, versez-les dans le saladier avec les légumes rôtis, mélangez.

Servez dans un bol et parsemez de noix fraîchement concassées.

Saupoudrez de parmesan si cela vous fait plaisir. Et bon appétit

20 minutes • 1 personne

