



SPAGHETTIS, SAUCE AUX BROCOLIS

INGRÉDIENTS

- 250 gr de spaghettis
- 150 gr de brocolis cuits à l'eau
- 6 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 30 cl de crème fraîche
- 1 c-à-s de miel
- Beurre
- Poivre et sel

PRÉPARATION

Faire cuire les spaghettis.

Réserver

Émincer finement les échalotes et hacher l'ail.

A la fourchette, réduire en purée les brocolis.

Faire blondir les échalotes dans du beurre.

Ajouter ensuite l'ail. Poivrer et saler.

Ajouter la crème fraîche et la purée de brocolis et laisser épaissir à feu doux 10 minutes.

En fin de cuisson, ajouter le miel.

Servir les spaghettis nappés de la sauce.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 40MN