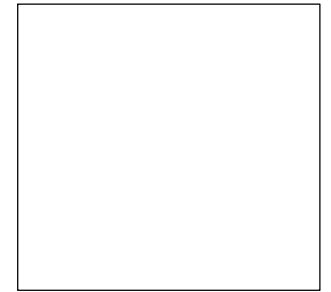




## Pâtes au chou-fleur façon carbonara

### LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 4 pers / 8 spl ou 8 pp par pers*

- 250 gr de pâtes crues
- 500 gr de chou fleur (surgelé pour moi)
- 150 gr de râpé de jambon blanc fumé
- 4 cs crème liquide à 15 % de mg
- sel, poivre
- persil
- 1 jaune d'œuf (par assiette)

Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée, égoutter et réserver.

Faire cuire le chou-fleur à la vapeur, au Cookeo pour moi pendant 3 minutes.

Dans un gros fait-tout mettre les pâtes avec le râpé de jambon et le chou-fleur.

Saler, poivrer et verser la crème.

Mélanger délicatement et faire chauffer à feu doux pendant 2 minutes.

Ajouter ensuite le persil.

Servir et déposer un jaune d'œuf, réservé dans sa coquille, dans chaque assiette et déguster immédiatement.