



Mini pâtes brocolis/chèvre façon risotto

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 3 pers / 6 spl ou 6 pp par pers

- 500 gr de brocolis surgelés
- 140 gr de mini penne ou autres petites pâtes
- 80 gr de chavroux
- parmesan
- sel, poivre

Faire cuire le brocoli dans une casserole d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps mettre les pâtes dans une sauteuse et couvrir d'eau.

Faire cuire jusqu'à ce que les pâtes soient cuites en rajoutant de l'eau si nécessaire. Toute l'eau doit être absorbée par les pâtes.

Ajouter ensuite le brocoli cuit et le chavroux et laisser fondre le fromage sur feu doux tout en remuant.

Saler, poivrer.

Servir et disperser une cuillère à café de parmesan dans chaque assiette.