



## Orecchiette aux légumes verts façon risotto

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 7 spl ou 7 pp par pers

- 250 gr d'orecchiette ou autres petites pâtes
- 250 gr d'haricots plats surgelés
- 250 gr de courgettes surgelés
- 60 g de parmesan
- 6 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 450 ml de bouillon de volaille
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre
- 1/2 oignon

Faire chauffer l'huile et y faire dorer l'oignon émincé.

Ajouter ensuite les courgettes et les haricots plats.

Faire chauffer le tout quelques minutes.  
Ajouter ensuite les pâtes, saler, poivrer et mélanger le tout.

Verser une louche de bouillon et laisser cuire à feu moyen.

Dès que le bouillon a été absorbé par les pâtes verser une seconde louche de bouillon, et ainsi de suite jusqu'à épuisement du liquide.

En fin de cuisson rajouter le parmesan, la crème mélanger le tout et servir de suite.