



## Pâtes aux légumes verts

### LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 5 pers / 8 Persopoints par pers*

- 2 courgettes
- 500 gr d'haricots plats surgelés
- 200 gr de légumes verts en mélange surgelés
- 200 gr de tagliatelles
- 10 gr de beurre à 41 % de mg
- 1 gousse d'ail
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- sel, poivre

Laver les courgettes et les couper en dés. Les mettre avec les légumes surgelés dans le panier vapeur. Le mettre dans la cuve du Cookeo et lancé une cuisson rapide pour 5 minutes.

Pendant ce temps faire chauffer une casserole d'eau salée et faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Une fois les légumes cuits, sortir le panier vapeur et réserver. Mettre le beurre dans la cuve, et en mode maintien au chaud le faire fondre. Ajouter les légumes, la gousse d'ail pressée, et la crème, mélanger le tout avant d'ajouter les pâtes et mélanger à nouveau. Faire chauffer 1 à 2 minutes et servir de suite.