

Pâtes au chou-fleur et au sésame...

Pour 3 à 4 personnes

250g de pâtes (radiatori)

1/2 chou fleur (350g de fleurettes)

1 oignon rouge

1 cuil à soupe de miel liquide

1 cuil à soupe d'huile de sésame

1 cuil à soupe de graines de sésame

câpre

jus de citron

thym

Préchauffez le four à 200°C.

Faites cuire vos pâtes comme indiqué sur le paquet. Egouttez-les.

Détaillez les fleurettes de chou fleur, épluchez et émincez l'oignon rouge, dans un saladier mélangez-les avec l'huile de sésame, le miel et les graines de sésame, étalez le tout sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

Dans un plat creux ou un saladier mélangez les pâtes et le mélange oignon rouge-chou-fleur au miel et au sésame, ajoutez les câpres. Arrosez avec un filet d'huile de sésame ou d'olive et un filet de jus de citron ajoutez des copeaux de fromage de brebis et c'est prêt.