

# FARFALLE A LA CREME DE COURGETTE ( thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

## Ingrédients :

- 50 g de parmesan
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 20 g d'huile d'olive
- 300 g de courgettes
- 0.5 c à c de sel
- 2 pincées de poivre
- 400 g de Farfalle
- 100 g de lait
- 20 feuilles de basilic frais

## Préparation:

- mettre dans le bol les 2 gousses d'ail et 2 échalotes
- Mélanger 5 secondes à vitesse 5.
- Racler ensuite les parois du bol avec la spatule.
- Ajouter 20 grammes d'huile d'olive
- et cuire 2 minutes à 100°C vitesse 1.
- Ajouter 300 grammes de courgettes coupées en petits morceaux, ½ cuillère à café de sel aux herbes et 2 pincées de poivre.
- Cuire 10 minutes à 100°C
- Ajouter 400 grammes de farfalle dans une casserole d'eau bouillante salée
- Cuire les pâtes selon la durée indiquée sur le paquet
- et poursuivre sans attendre la recette.
- Ajouter 100 grammes de lait dans le bol
- et cuire 8 minutes à 100°C
- Ajouter 20 feuilles de basilic frais, les 50 grammes de parmesan râpé
- Mélanger 20 secondes à vitesse 8.
- Égoutter vos pâtes, les transvaser les dans un plat de service, assaisonner avec la sauce et mélanger délicatement.
- Servir immédiatement.

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>