



Pâte mascarpone et ail



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INGRÉDIENTS INSTRUCTIONS TEMPS

- 1 bouquet de persil, haché fin
- 1 citron, zesté et coupé
- 1 brocoli, en fleurons
- 500 g de pâtes gemellis ou rotini
- 80 grammes de panko sans sel
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 200 ml de crème légère
- 50 g de mascarpone frais
- 1 épice poivrons rouges
- 50g de parmesan

Préchauffer le four à 450 °F.

Porter une casserole d'eau salée à ébullition, zester et couper le citron en quartiers, couper le brocoli en fleuron, hacher l'ail et le persil.

Dans un bol, mélanger le mascarpone, la crème, ½ du parmesan, une pincée d'épices, sel et poivre.

Sur une plaque de cuisson, mélanger les brocolis d'un filet d'huile, ½ du mélange d'épices restants, saler, poivrer et rôtir au four 7 minutes, jusqu'à tendreté. Presser les quartiers de citrons sur les brocolis rôtis et réserver.

Ajouter les pâtes à la casserole d'eau bouillante, cuire 8 minutes. Réserver 2 tasses d'eau de cuisson, égoutter les pâtes. mélanger avec un filet d'huile et réserver au chaud.

Dans une poêle allant au four, chauffer un filet d'huile à feu moyen-vif, ajouter le panko, ½ du zeste de citron, cuire 1 minute. Transférer et y ajouter le persil, le parmesan restant, le mélange d'épices restants, sel, poivre.

Ajouter les pâtes, le mélange de fromages, le jus et le zeste de quartiers de citron restants, l'eau de cuisson réservée et cuire 3 minutes.

Mettre le four à gril. Garnir les pâtes de ⅔ de la chapelure au parmesan, griller au four 2 minutes.

Monter les assiettes en répartissant les pâtes, les brocolis et garnir avec la chapelure restante.

20

RÉSULTAT

4

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

890 calories

ACCOMPAGNEMENT

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre



bon appétit