

Pâtes

Tagliolini aux petits légumes de saison


25 min 15 min 10 min
TEMPS TOTAL
PRÉPARATION
CUISON
0
REPOS
416
CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Découpe des légumes

- 1 Ôter le pédoncule et les graines du poivron et tailler en lamelles avec un couteau d'office. Réserver dans une assiette.
- 2 Ôter le pédoncule et éplucher les carottes. A l'aide de la mandoline, faire des spaghettis de carotte. Réserver dans l'assiette.
- 3 Sans mandoline, il est possible de réaliser cette opération avec un couteau.
- 4 Couper les extrémités de la courgette préalablement lavée puis avec la mandoline, en faire des spaghettis sans l'éplucher. Réserver dans l'assiette.
- 5 Ne pas râper la courgette jusqu'au coeur car celui ci ne tiendrait pas la cuisson.
- 6 Ôter le pédoncule de l'aubergine préalablement lavée, la couper en deux et la passer à la mandoline sans l'éplucher. Réserver avec le reste.
- 7 Ôter les pédoncules des tomates cerise et les couper en deux. Réserver.
- 8 Effeuille le basilic et ciseler les feuilles avec des ciseaux. Réserver dans l'assiette avec les légumes.

400 g **Pâtes Taglioni**
 150 g **Courgette**
 150 g **Carotte(s)**
 150 g **Aubergine**
 150 g **Poivron(s)**
 200 g **Tomate(s) cerise**
 1 botte(s) **Basilic**
 30 cl **Bouillon de légumes**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 2

Cuisson des légumes et des pâtes

- 1 Faire chauffer le bouillon de légumes dans une casserole.
- 2 Porter une grande casserole d'eau à ébullition. Faire chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive.
- 3 Quand l'huile est chaude, mettre d'abord les carottes. Quand elles commencent à devenir plus claires, ajouter les poivrons.
- 4 Ajouter ensuite les courgettes. Incorporer les aubergines et le basilic et pour finir ajouter les tomates, saler et poivrer.
- 5 Ajouter du bouillon de légumes dans la poêle. Retirer la poêle du feu.
- 6 Une fois que l'eau bout, saler et ajouter les pâtes. Attendre quelques secondes puis mélanger délicatement pour ne pas casser les pâtes.
- 7 Une fois que les pâtes sont cuites, éteindre le feu. Remettre la poêle à chauffer.
- 8 Égoutter les pâtes dans une passoire puis les verser dans la poêle avec les légumes. Mélanger.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser les pâtes dans les assiettes de services. Utiliser de préférence de grandes assiettes.
- 2 Assaisonner avec un filet d'huile d'olive et quelques feuilles de basilic.