

Orechiette à la chaire à saucisse et au brocoli

INSTRUCTIONS : Grace à cette recette pour deux personnes, vous pouvez rapidement faire manger des légumes à vos enfants en les mixant pour en faire une sauce. Ni vu ni connu...



Instructions

1. Dans un faitout, cuire l'ail et l'oignon découpés en morceaux. Enlever la peau de la saucisse afin de réaliser des petits bouts de saucisse. Rajouter les morceaux dans le faitout jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
2. Dans une grande casserole d'eau, cuire les bouquets de brocolis pendant 6 minutes et 2 minutes avant la fin du temps, ajouter les petits pois.
3. Egoutter les légumes et porter à ébullition une casserole d'eau salée afin d'y cuire les pâtes en fonction du temps indiqué sur le paquet. Privilégier une cuisson al dente.
4. Réalisation de la sauce : avec 3 à 4 bouquets de brocoli, le fromage frais, le pesto, 50ml d'eau et le parmesan vous allez pouvoir mixer le tout afin de réaliser une délicieuse sauce au brocoli.
5. Il n'y a plus qu'à tout rassembler dans le faitout : les pâtes, la sauce, les légumes, la chaire à saucisse cuite et à bien mélanger.
Pour les plus gourmands, vous pouvez rajouter du parmesan dans votre assiette pour encore plus de plaisir !

Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Orechiette	250g
Brocoli	1
Petits pois	200g
Saucisse	200g
Fromage blanc type Philadelphia	125g
Pesto vert	1 càc
Parmesan	50g
Oignon blanc	1
Gousses d'ail	2
Sel et poivre	