



Pâtes végétariennes aux poireaux veloutés



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 poireaux (gros)
1 cuillère à soupe de beurre
1 huile d'olive
6 branches de thym frais
4 décilitres d'eau
poivre noir du moulin
sel
400 grammes de spaghetti
1 œuf
1 botte roquette
1 pièce de parmesan

Méthode de préparation

- 1.** Lavez les poireaux et coupez-les en fines rondelles. Réservez-en une poignée.
- 2.** Faites fondre le beurre et l'huile d'olive dans une sauteuse. Ajoutez le thym et les rondelles de poireaux. Faites revenir pendant 3 à 4 minutes. Arrosez d'eau et couvrez. Réduisez le feu et laissez mijoter à feu doux pendant 40 minutes. Salez et poivrez généreusement. Réservez.
- 3.** Entretemps, faites cuire les spaghettis et égouttez-les.
- 4.** Ajoutez un œuf aux poireaux légèrement refroidis et mélangez bien.
- 5.** Ensuite, mélangez les poireaux avec les pâtes.
- 6.** Présentez les pâtes sur les assiettes.
- 7.** Garnissez les pâtes avec la poignée de poireaux crus que vous avez réservée, la roquette et le parmesan râpé.
- 8.** Donnez encore quelques tours de moulin à poivre.