

LINGUINE AU CHOU-FLEUR



6 pers



30 min



40 min

VOTRE PANIER NETTO

600 g de linguine

•
1 chou-fleur•
6 tranches de poitrine fumée•
250 g de champignons de Paris•
30 cl de crème liquide•
60 g parmesan râpé•
1 petit bouquet de persil plat•
Paprika doux•
Huile d'olive•
Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Détaillez le chou-fleur en petits morceaux et taillez les champignons en 2 ou en 4 selon leur taille.
2. Déposez les légumes sur une plaque allant au four, salez, poivrez, saupoudrez de paprika, arrosez d'un peu d'huile d'olive, mélangez et enfournez pour 25 minutes à 180°.
3. Faites chauffer une poêle sans matière grasse, déposez les tranches de poitrine et faites-les dorer des 2 côtés. Coupez-les en 6.
4. Faites chauffer la crème liquide et le parmesan dans une petite casserole, sans ébullition.
5. Faites cuire les linguines dans un gros volume d'eau bouillante salée, le temps indiqué sur le paquet.
6. Égouttez les linguines, ajoutez la crème au parmesan, les légumes, la poitrine fumée et le persil haché. Poivrez, mélangez et servez.