



Pâtes sauce au chou-fleur

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 gros chou-fleur cuit - il faut que les bouquets soient tendres (vapeur ou à l'eau)
- 30 cl de mélange lait - crème / ou - ricotta (moitié moitié)
- 60 gr de parmesan
- sel, poivre, noix de muscade



lait

Mixer le chou-fleur, le mélange crème-lait et le parmesan, ajoutez-y les herbes aromatiques de votre choix...

Rajoutez du liquide en fonction de la consistance souhaitée.

Mélangez la sauce dans les pâtes chaudes... et dégustez !

P.S. Vous pouvez aussi y ajouter : du concentré de tomate, des dés de jambon, des petits pois... Cette recette est déclinable à l'infini !