

Tagliatelles de Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|---------|
| - CAROTTE(S) | 6 - 8 |
| - COURGETTE(S) | 2 |
| - BOUILLON DE LÉGUMES | 2 cubes |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et coupez des lamelles de carottes avec l'économiseur.
- Coupez les courgettes en lamelle avec une mandoline. Taillez-les ensuite en 2 dans le sens de la longueur.
- Faites chauffer de l'eau salée. Ajoutez les cubes de bouillon. Plongez-y les lamelles de légumes pendant 8 – 10 minutes.
- Egouttez les légumes et plongez-les dans de l'eau froide (pour conserver la couleur des légumes). Egouttez convenablement.
- Au moment de servir, réchauffez au micro-onde à couvert. Servez comme des pâtes en nids puis salez et poivrez.

