

# PÂTES TRICOLORES AUX COURGETTES ET AU BROCOLI

**Nombre de personnes:** 4  
**Temps de préparation:** 1 heure

## Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g tricolores
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- OEUF(S)	3
- COURGETTE(S)	1 belle
- BROCOLI(S)	500g
- CAROTTE(S)	3 belles
- ECHALOTE(S)	2
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- CREME FRAICHE	2dl
- PARMESAN EN COPEAUX	
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- BOUILLON DE LEGUME	1 cube
- PAPRIKA	1 c à café
- ORIGAN	1 c à café
- THYM	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	



## Recette:

- Coupez les champignons en grosses lamelles. Coupez la courgette en dés. Emincez les échalotes. Nettoyez et coupez les carottes en petits dés. Coupez le brocoli en petits bouquets.
- Faites cuire les œufs dans l'eau bouillante salée pendant 11 minutes.
- Faites chauffer de l'eau salée dans une casserole. Ajoutez le cube de bouillon, le brocoli, la moitié des courgettes et une échalote émincée. Laissez cuire pendant 8 à 10 minutes. Egouttez en conservant un verre de bouillon.
- Réservez quelques bouquets de brocoli.
- Remettez le reste des légumes dans la casserole, ajoutez la crème fraîche, le jus de citron et mixez le tout. Ajoutez éventuellement un peu de bouillon de cuisson. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de poivre de Cayenne. Réservez au chaud.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole large et faites-y revenir le reste d'échalotes, ajoutez les champignons et les courgettes. Assaisonnez avec l'origan, le thym et le paprika. Laissez cuire doucement pendant 5 minutes tout en remuant. Ajoutez les bouquets de brocoli que vous avez réservés. Salez et poivrez.
- Faites cuire les pâtes avec les carottes dans l'eau bouillante salée pendant 9 à 10 minutes.
- Mélangez les pâtes égouttées, les carottes, la sauce aux courgettes et au brocoli. Ajoutez délicatement les légumes aux pâtes.
- Servez immédiatement avec des copeaux de parmesan en garniture.