

## Pâtes Olives et Chou-Fleur

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	3/4 (ou 1 Brocoli)
- RIGATONI	500g
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- OLIVE(S) NOIRE(S)	30
- PARMESAN RAPE	50g
- FROMAGE "RICOTTA"	150g
- CREME FRAICHE	10 cl
- CHAPELURE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	
- PIGNONS DE PIN	1 poignée



### Recette:

- Détaillez le chou en petits bouquets.
- Coupez les olives en 4.
- Faites griller à sec les pignons.
- Faites bouillir de l'eau salée et plongez-y le chou. Faites-le cuire 5-8 minutes. Il doit rester un peu croquant. Egouttez en conservant l'eau de cuisson (avec une écumoire).
- Remplacez l'eau de cuisson du chou à bouillir et faites-y cuire les pâtes le temps nécessaire.
- Pendant ce temps, faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle, ajoutez les olives, l'ail et le chou. Remuez, salez et poivrez. Réservez.
- Egouttez les pâtes puis remplacez-les sur la taque encore chaude, ajoutez la Ricotta, la crème, le parmesan et le mélange olives-chou. Homogénéisez le tout.
- Servez sans attendre en ajoutant les pignons de pin grillés et un tour de moulin à poivre.