

Spirelli tomates, courgettes et romarin

www.jemangedoncjevis.be



pour 6 personnes

- 500g de spirelli ou autres pâtes
- 100g de parmesan ou autres fromages à râper
- 3 éclats d'ail
- 2 oignons
- 10g d'huile d'olive
- 300g de courgettes
- 300g de tomates
- 1 ou 2 branches de romarin
- 200g de crème liquide
- 1 càs de [fond de légumes maison](#)
- sel et poivre

Dans le bol du Thermomix, râper le parmesan **15sec/vit10** ou un autre fromage **8sec/vit7** et réserver.

Dans une casserole, chauffer de l'eau pour les pâtes.

Déposer dans le bol, l'ail, les oignons et l'huile d'olive et mixer **5sec/vit5** puis cuire **5min/100/vit1**.

A la sonnerie, ajouter les courgette, les tomates et le romarin et mixer **5sec/vit5** et cuire **10min/100/vit1 sans le gobelet**.

Cuire les pâtes dans la casserole.

Au bout des 10min, ajouter la crème, le fond de légumes, le sel et le poivre et mixer **30sec/vit10**.

Réchauffer **4min/90/vit1** si nécessaire.

Servir avec les pâtes, parsemer de parmesan ou fromage râpé.

Bon appétit! C'est un délice.

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix, il faudra cuire les légumes au wok et mixer le tout avec un mixeur puissant mais la consistance ne sera pas aussi veloutée.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!