

TAGLIATELLES CRÉMEUSES AU PESTO ET BOULETTES DE LÉGUMES

INGRÉDIENTS

1 paquet de boulettes aux légumes
Garden Gourmet

150 g de petits pois

2 càs de pesto (frais)

1 bouquet de basilic frais

 2 PORTIONS

 30 MIN

 FACILE

De délicieuses tagliatelles crémeuses et boulettes de légumes veggies, parfumées au pesto et au basilic frais. Bon appétit!

PRÉPARATION

1. Préparation

Préchauffer le four à 200°C. Porter une casserole avec beaucoup d'eau et de sel à ébullition. Répartir les boulettes de légumes et les tomates sur une plaque de cuisson.

2. Cuire les pâtes

Cuire les pâtes 'al dente' pendant 10 minutes. Cuire les petits pois les 5 dernières minutes.

3. Cuire les boulettes et les tomates

En même temps, mettre les boulettes aux légumes avec les tomates au four pendant environ 7 minutes.

4. Faire la sauce

Verser les pâtes aux petits pois dans une passoire, remettre dans la casserole, incorporer la crème et porter à ébullition. Ajouter le pesto et assaisonner de sel et de poivre.

5. Servir le plat

Servir les pâtes avec les petits pois, les boulettes végétariennes et les tomates et saupoudrer de basilic ciselé.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**