

Spaghettis à la Crème de Poivrons et Cubes de Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon	100 g
Spaghettis	400 g
Petits poivrons rouges	3
Courgettes	2
Origan séché	10 g
Huile d'olive	20 g
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 200°C.
- Laver les poivrons, les couper en deux et les épépiner.
- Enfourner pendant au moins 30 minutes en les retournant après les 15 premières minutes. Les sortir du four puis retirer la peau délicatement. Réserver.
- Couper les courgettes en cubes et les poêler avec un filet d'huile d'olive en les gardant croquantes.
- Pendant la cuisson des spaghettis, verser les poivrons dans le mixeur. Ajouter les Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon et l'huile d'olive.
- Mixer le plus finement possible et disposer dans un plat creux avant de corriger l'assaisonnement.
- Une fois les spaghettis cuits, les sortir de l'eau puis ajouter les courgettes et la sauce.
- Bien mélanger en ajoutant les feuilles d'origan et agrémenter de quelques Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon.
- Servir !

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr