

FICHE RECETTE

Chaux farcis et pâtes







INGREDIENTS 2 personnes

- 2 choux farcis frais ou congelés.
- 2 carottes
- Des pâtes au choix pour personnes
- 2 oignons nouveaux
- 2 tranches de bacon
- 10/15 cl de vin blanc
- Sauce tomate maison ou pas
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin





ÉTAPES

- Commencer par faire rissoler le bacon coupé en morceaux avec les oignons coupés en petits tronçons avec un peu de feuilles vertes.
- Ajouter les choux farcis décongelés s'ils le sont
- Verser la sauce tomate dans le plat. Ajouter le vin blanc, voir un peu d'eau. Mélanger la sauce
- Laver les carottes, les éplucher, les tailler en rondelles et les ajouter au plat
- Cuire le tout à couvert pendant une petite heure.
- Ajouter ensuite les pâtes puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient bien cuites
- Servir un chou par assiette avec une belle portion de pâtes/carottes. Ajouter un peu de sauce .
- Déguster aussitôt

Choux et pâtes : Ca fonctionne bien !