

metro



Boucles au brocoli et au fromage de chèvre

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 3 Votes

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

375 g (12 oz) Pâtes alimentaires, boucles oufusilli

750 ml (3 tasses) Fleurons de brocoli (1/2 tête)

60 ml (1/4 tasse) Farine tout usage

5 ml (1 c. à thé) Sel

1 ml (1/4 c. à thé) Poivre

750 ml (3 tasses) Lait

10 ml (2 c. à thé) Moutarde de Dijon

250 g Fromage de chèvre à pâte ferme, râpé

Préparation

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites. Incorporer le brocoli et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.

Égoutter immédiatement et remettre les pâtes et le brocoli dans la casserole.

Dans un bol, mélanger en fouettant la farine, le sel et le poivre avec le lait et verser sur les pâtes.

Incorporer la moutarde et faire cuire sur feu moyen-vif en remuant 5 minutes ou jusqu'à épaississement.

Retirer du feu, ajouter le fromage et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Source : Chef Robert Villeneuve

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par

(8 oz)

la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
