



Ingrédients pour 6 personnes:

600 g de rigatoni
300 g de girolles
1 chou romanesco
Sel et poivre
Huile d'olive
4 cebettes
20 cl de crème entière
80 g de poudre d'amande
100 g de fromage de chèvre (st maure)
80 g de chapelure
80 g de farine de blé

Cuire les rigatonis 11 mn, cuire les fleurettes de romanesco , (four vapeur pour moi)

Ciselez les cébettes les faire suer dans une poêle , ajoutez les girolles et les romanesco, cuire 3 mn et ajouter les rigatonis ainsi que la crème

Assaisonnez et servir de suite

Crumble de chèvre:

Malaxez du bout des doigts le chèvre et ajoutez la chapelure, la poudre d'amande et la farine, en faire une grosse boule et laisser repose 10 mn au frais

Emiettez grossièrement et cuire le crumble sur un plaque de pâtisserie sous le grill (restez devant car ça cuit très vite)



Imprimer la recette

