

Tagliatelles aux légumes



Ingrédients :

- 250 g de crème végétale
- 100 g de YUMGO Jaune
- 200 g de pâtes

(voir notre recette de pâtes fraîches au YUMGO Jaune)

- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 1 aubergine
- Liquide arôme fumé

Laissez parler votre imagination et déclinez cette recette à l'infinie avec les légumes de votre choix !



Préparation :

1. Faire bouillir l'eau puis ajouter les pâtes et laisser cuire (2 à 3 minutes pour notre recette de pâtes au YUMGO Jaune).
2. Mélanger YUMGO Jaune et la crème végétale.
3. Découper vos légumes en dés et faire mariner dans l'huile et l'arôme fumé.
4. Faire revenir dans une poêle et ajouter le mélange YUMGO et crème.
5. Dresser l'assiette avec les pâtes et la carbonara végétale.