Pâtes au fromage frais et sauce tomate

09/07/2019 à 10h11

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de pâtes au choix
- 1 échalote
- 1 oignon rouge
- beurre
- 1 cuillère(s) à soupe de farine
- 25 cl de lait
- noix muscade
- 400 g de sauce tomate
- 2 courgettes
- 300 g de fromage fouetté type Madame Loïk
- 50 g de parmesan râpé
- 1 bouquet de cerfeuil
- poivre du moulin

Préparation :

- Faites revenir l'oignon et l'échalote pelés et hachés dans une casserole avec un morceau de beurre. Saupoudrez de farine, ajoutez le lait, salez, poivrez, muscadez, remuez, puis laissez la béchamel épaissir sur feu doux.
- Faites cuire les pâtes en suivant le temps de cuisson indiqué sur le paquet.
- Réchauffez la sauce tomate.
- Coupez les courgettes en julienne à l'aide d'une mandoline, ajoutez-les aux pâtes 2 mn avant la fin de la cuisson. Egouttez-les ensemble et mettez-les dans un grand plat chaud.
- Ajoutez le fromage fouetté, la béchamel, le parmesan râpé et le cerfeuil lavé, séché et ciselé. Mélangez délicatement et nappez de sauce tomate.