

Pâtes végétariennes aux amandes

- 2 tasses de pâtes ou 225 g (semoule de blé dur) 11 minutes cuisson et +
- 1 T 1/2 d'eau
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 2 têtes de brocolis en bouquet
- 227g de champignons tranchés
- 1/2 tasse de tomates séchées dans l'huile
- 3 tasses de bébés épinards
- poivre, sel
- 1 tasse d'amandes
- 1/2 tasse compacte de basilic
- huile d'olive

Instructions

- Remplir de pâtes la base de l'Intelli-Multicuisineur à 1/2 centimètre sous la ligne où va le bol étuveur.
- Mettre 1 T 1/2 d'eau et ajouter 1 c. à thé de sel.
- Dans l'Extra-chef, hacher l'oignon et l'ail et mettre dans le bol étuveur de façon à couvrir complètement le fond. Ajouter en couche les champignons et terminer par le brocoli.
- Mettre les épinards dans la passoire.
- Superposer et cuire 15 minutes à high. Laisser reposer 5 minutes sans ouvrir.
- Mélanger les légumes et les pâtes.
- Hacher successivement les amandes, le basilic et les tomates séchées et ajouter aux pâtes.
- Hacher les tomates séchées et ajouter.
- Ajouter l'huile d'olive et mélanger. Servir.