

Pâtes à la crème de carottes, curry, noix & burrata

Ingrédients pour 2 personnes :

- 150 g de pâtes
- 3 carottes de taille moyenne
- 200 ml de crème liquide
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 50 g de Parmesan
- Sel, poivre et curry en poudre à votre convenance
- 1 poignée de noix ou noisettes
- 1 burrata
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Pelez et coupez les carottes en rondelles.

Faites-les cuire une vingtaine de minutes dans une casserole d'eau bouillante.

Égouttez puis mixez avec la crème, l'ail, le concentré de tomate, la cuillère d'huile, le Parmesan, du sel, du poivre et du curry à votre convenance.

Faites cuire les pâtes selon les indications du paquet.

Dans une poêle, faites torréfier les noix ou noisettes avec un filet d'huile.

Servez les pâtes avec la crème de carottes, de la burrata et des noix ou noisettes torréfiées et concassées par-dessus.

<http://philomavie.blogspot.com>