

## Salade de légumes printaniers et Brugge jeune

### Ingredienten:

400 g de tagliatelles

100 g de Brugge jeune râpé

Sel et poivre

1 bouillon cube de légumes ou de poulet

200 g de haricots

200 g d'asperges vertes

½ brocoli

½ chou-fleur

2 oignons

200 g de haricots mange-tout

75 g de beurre

75 g de farine

¾ l de bouillon

120 g de Brugge jeune râpé

### Préparation:

Nettoyez les 6 légumes, découpez-les grossièrement et plongez-les séparément dans la même eau de cuisson salée pour les cuire al dente.

Faites réduire cette eau de cuisson jusqu'à ¾ l et ajoutez un bouillon cube.

Faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Ensuite, ajoutez l'eau de cuisson pour obtenir une sauce onctueuse. Assaisonnez avec du poivre, du sel et 50 g de fromage râpé.

Faites cuire les pâtes et versez la sauce au fromage sur les pâtes. Décorez éventuellement avec un peu de fromage jeune râpé

Mélangez les légumes dans un récipient et réchauffez-les quelques instants au micro-ondes. Servez avec les pâtes, le restant de la sauce au fromage et du fromage râpé.

4 personen

45 min

Entrée

1.5