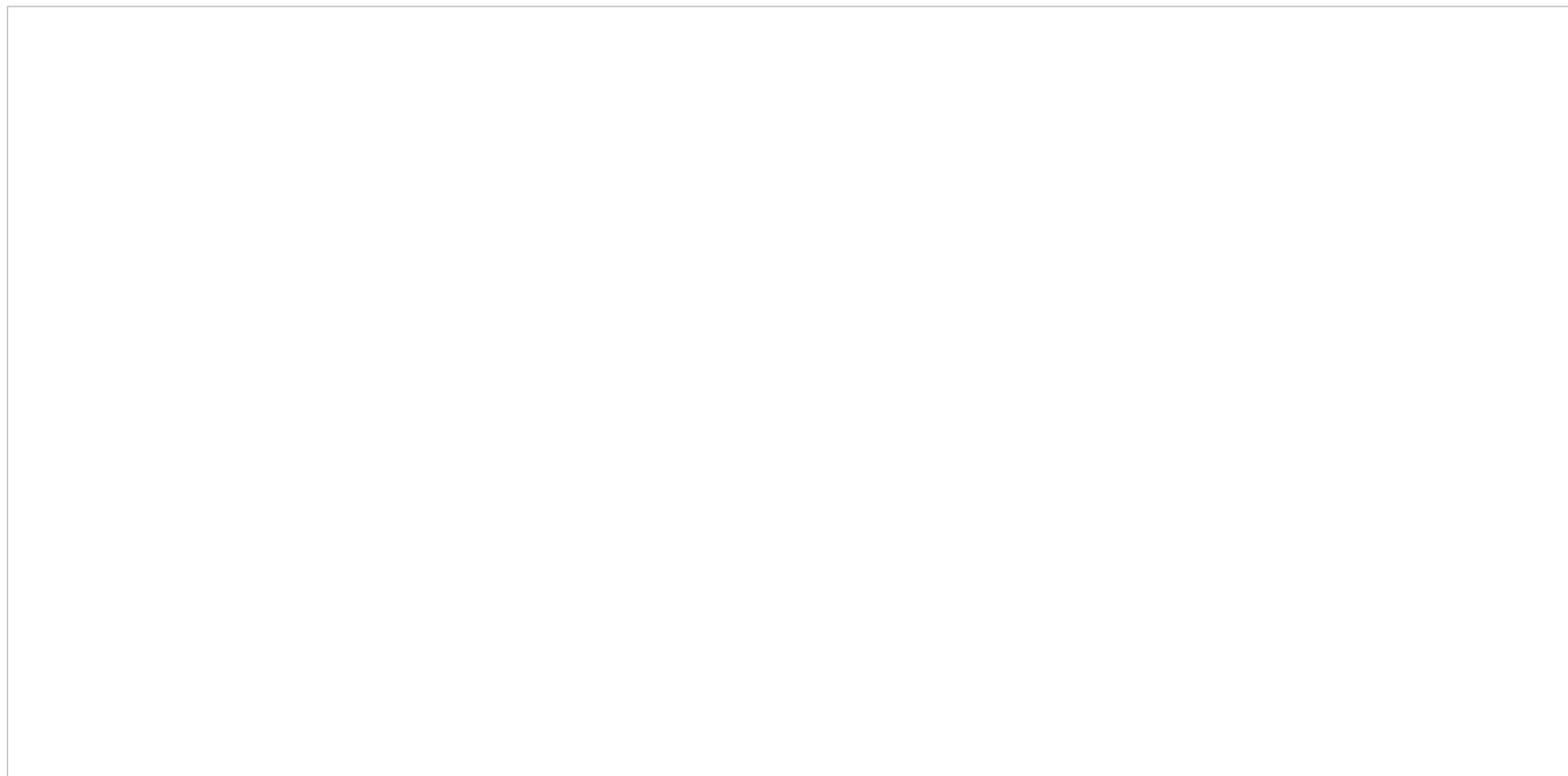


## Pâtes poêlées au romanesco et au Brugge Fleuron



### Ingredientien:

- 1 petit chou romanesco (ou chou-fleur)
- 4 jeunes oignons nettoyés
- ¼ de bulbe d'ail frais
- 2 c. à s. huile d'olive
- 1/8 de c. à c. de sel marin fin
- jus de ½ citron
- 250 ml de bouillon de légumes
- 250 ml d'eau
- 350 g de linguine
- poivre noir
- 160 g de Brugge Blomme
- 50 g de cerfeuil

### Préparation:

1. Ôtez les feuilles et le noyau dur du romanesco. Divisez en rosaces aussi petites que possible.
2. Coupez les jeunes oignons en rondelles et hachez finement l'ail.
3. Dans un faitout large et profond, versez les rosaces de romanesco, le jeune oignon, l'ail, l'huile d'olive, le sel marin, le jus de citron, le bouillon de légumes et l'eau. Cassez les linguine en deux et ajoutez-les. Assaisonnez généreusement de poivre noir du moulin.
4. Recouvrez le récipient et portez à ébullition. Ôtez le couvercle, diminuez le feu, cuisez à point +/- 8 minutes et chauffez à sec. Remuez de temps en temps et ajoutez un filet d'eau supplémentaire si nécessaire.
5. Découpez le Brugge Fleuron en dés. Hachez finement le cerfeuil.
6. Mélangez le fromage et le cerfeuil aux pâtes. Poivrez et salez selon votre goût.

4 personen

20 min

Plat principal

2.5

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/pates-poeles-au-romanesco-et-au-brugge-fleuron>