

PÂTES DE BANANES PLANTAINS, SAUCE GIRAUMON RÔTI

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

25 + 2 min

Personnes

4

Ingrédients

250g de pâtes de bananes plantains
150g de giraumon
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon émincé
1 cuillère à soupe de paprika fumé en poudre
Thym frais
2 cuillère de sirop de canne
15cl de lait de coco
3 piments végétariens
3 branches de persil frais
Estragon
Copeaux de parmesan
Sel de piment fort
Poivre au moulin

Préparation

Dans un plat allant au four, disposer le giraumon, l'oignon émincé, le thym, le paprika fumé. Ajouter le sirop et la moitié de l'huile. Poivrer et saler au sel de piment. Mélanger et enfourner 20 minutes à 200°C. Cuire les pâtes dans 1L d'eau salée durant 2 minutes. Egoutter et arroser du reste de l'huile d'olive. Conserver une partie de l'eau de cuisson des pâtes. Mettre de côté quelques morceaux de giraumon rôti. Préparer la sauce en mixant le reste du giraumon avec le lait de coco et allonger la sauce obtenue avec l'eau de cuisson des pâtes. Servir les pâtes avec la sauce, agrémentée de feuilles d'estragon, de parmesan, de piments végétariens, persil haché et le giraumon rôti.

Environ **5,50€** 
PAR PERSONNE