

SPAGHETTIS COMPLETS AUX DEUX CHOUX

Mardi 04 octobre 2022

Pour accompagner une viande, un poisson, une saucisse de volaille ou de lapin et même des œufs :

Spaghettis complets aux deux choux pour 2 personnes et 4 sp vert ☐ – 4 sp bleu☐ – 2 spv violet☐ – 2 psp☐ par part

-60 g de spaghettis complets crus : 6 sp vert ☐ – 6 sp bleu☐ – 0 spv violet☐ – 0 psp☐*

*-120 g de bouquets de chou-fleur * : 0 sp vert bleu violet☐☐☐ – 0 psp☐*

-120 g de bouquets de brocolis : 0 sp vert bleu violet☐☐☐ – 0 psp☐*

-2 cuillérées à café d'huile isio 4 : 2 sp vert bleu violet☐☐☐ – 2 psp☐

*-2 cuillérées à café de persil émincé * : 0 sp vert bleu violet☐☐☐ – 0 psp☐*

-sel fin poivre blanc

Cuire à la vapeur (cocotte-minute) les bouquets de chou-fleur et de brocolis pendant 6 minutes.

Cuire à l'eau bouillante salée les pâtes selon le temps indiqué sur le paquet, les égoutter.

Faire revenir dans une sauteuse huilée, les bouquets de chou-fleur et de brocolis pendant quelques minutes, les assaisonner : sel poivre.

Rajouter les spaghettis et bien mélanger.

Saupoudrer de persil et servir bien chaud.



Encore une recette très simple qui permet d'utiliser des restes de choux.

Pour le repas : râpé de radis noir à la crème allégée (1 sp vert bleu violet□□□ - 1 psp□) - 1 œuf mollet (2 sp vert□ - 0 spl bleu□ - 0 spv violet□ - 0 psp□) - spaghettis complets aux deux choux (4 sp vert □ - 4 sp bleu□ - 2 sp violet□ - 2 psp□) - 1 yaourt 0% (2 sp vert □ - 0 spl bleu□ - 0 spv violet□ - 0 psp□) - 2 figues (0 sp vert bleu violet□□□ - 0 psp□). Total : 9 sp vert □ - 5 spl bleu□ - 3 spv violet□ - 3 psp .

Fonction de vos propres perso points psp□ , recalculez bien la recette.

Très bonne journée.

Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr

Tous droits réservés