



Pâtes de betteraves rouges au fromage râpé végétalien

Le fromage râpé végétalien combiné à des pâtes à la betterave rouge est particulièrement délicieux.

PLAT PRINCIPAL POUR DEUX PERSONNES

INGRÉDIENTS

200g de spaghettis
150g de betteraves rouges précuites
50g de crème fraîche nature bedda
25g d'amandes moulues
25g de bedda Granvegano
2 gousses d'ail
1 EL cs de jus de citron
2 EL cs d'huile d'olive
Une poignée de pousses ou d'herbes fraîches
Épices Sel, poivre

PRÉPARATION

Faire cuire les spaghettis selon les instructions figurant sur l'emballage. Egoutter les spaghettis et mettre un peu de l'eau de cuisson dans un récipient séparé pour plus tard. Remettre les spaghettis dans la casserole. Betteraves rouges, crème fraîche bedda, amandes, bedda Granvegano, ail. Mettre le jus de citron, l'huile d'olive et une pincée de sel et de poivre dans un mixeur. Mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

Verser la sauce à la betterave rouge sur les spaghettis et bien mélanger. Si nécessaire, ajuster la consistance avec l'eau de cuisson des spaghettis.