

TUFOLI SAUCE CAROTTES RÔTIES

Une sauce aux saveurs profondes et complexes grâce aux légumes rôtis et au miso blanc.



Pour **4-5** personnes



Préparation **20 min**

Cuisson **40 min**

500 g de pâtes tufoli
650 g de carottes avec leurs fanes
1 tête d'ail
1 petite échalote épluchée
30 g de miso blanc
20 cl de « crème » liquide
végétale de soja (ou autre
alternative végétale)

TOPPING

25 g de fanes de carottes
2 gousses d'ail épluchées
25 cl de jus de citron
1 c. à café d'huile d'olive
50 g d'amandes

Couper les fanes des carottes et placer les carottes sur une plaque à four avec l'ail, la tête des gousses coupée.

Huiler le tout et enfourner à 200 °C pendant +/-40 min (selon la taille des carottes).

Cuire les pâtes dans l'eau bouillante selon la durée indiquée sur le paquet.
Réserver 1-2 louches d'eau de cuisson.

En attendant, préparer le topping en mixant l'ensemble des ingrédients.
Veiller à bien retirer la grosse tige du milieu des fanes qui peut être très amère. Réserver.

Lorsque les carottes sont tendres, les mettre dans un mixeur avec les gousses d'ail rôties, le miso blanc, la « crème » liquide et l'échalote. Verser un peu d'eau de cuisson petit à petit jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.

Dresser les pâtes, napper de sauce et parsemer du topping juste avant de servir.

