



# Pâtes à la crème, au chou-fleur rôti

 **Temps de préparation**  
30 min à 1h

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

1 gros chou-fleur (coupé en bouquets)  
huile d'olive  
200 grammes de pancetta  
1 oignon (émincé)  
2 gousses d'ail (émincées)  
500 grammes de spaghetti  
2 décilitres de crème  
120 grammes de parmesan (râpé)  
sel et poivre  
1 bouquet ciboulette (ciselée)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les bouquets de chou-fleur dans de l'eau légèrement salée pendant 3 minutes et égouttez-les bien. Disposez-les sur une plaque de cuisson et aspergez-les d'huile d'olive. Faites-les cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Secouez de temps en temps la plaque de cuisson. Les bouquets de chou-fleur doivent être légèrement caramélisés.
- 2.** Faites dorer la pancetta avec l'oignon et l'ail dans une grande poêle.
- 3.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égouttez-les, ajoutez-les dans la poêle et mélangez.
- 4.** Ajoutez la crème et portez à ébullition. Mélangez bien. Ajoutez les bouquets de chou-fleur et le parmesan. Salez et poivrez. Garnissez de ciboulette.