

SPAGHETTIS DE CAROTTES AU POTIRON

Spiral Expert



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** Spiral Expert + Cône Spaghetti

Ingrédients : 4 PERSONNES

- 10 grosses carottes (800 g) - 1 gousse d'ail - 1 échalote - 8 tranches de jambon cru - 100 g de ricotta émiettée - Sel, poivre - SAUCE : - 250 g de purée de potiron (surgelée ou maison) - 150 ml de crème liquide - 1 c.s. d'huile d'olive - 1 c.c. de noix de muscade

1. Epluchez les carottes et coupez les extrémités. Spiralisez-les avec le cône SPAGHETTI. Réduisez la taille des spaghettis.
2. Installez la cuve en métal. Remplissez la cuve de 500 ml d'eau, déposez les carottes dans le panier vapeur puis lancez le programme VAPEUR, 10 minutes. Coupez l'échalote et l'ail dégermé en 2, placez-les dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 10 secondes/ vitesse 13 (sans chauffer). Ajoutez l'huile d'olive et relancez le programme EXPERT, 3 minutes/ vitesse 2A/ 110°C. Ajoutez le reste des ingrédients. Relancez le programme EXPERT, 3 minutes/ vitesse 1A/ 90°C.
3. Ajoutez les spaghettis à la préparation et assaisonnez.
4. Découpez les tranches de jambon en lamelles et disposez-les sur les spaghettis. Parsemez de ricotta.