



## Pâtes aux brocolis crus-cuits

20/08/2019 à 09h59

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

### Ingrédients :

- 500 g de pâtes courtes : coquilles, penne, orecchiette...
- 700 g de fleurettes de brocolis
- 2 gousses d'ail
- 20 g de gingembre
- 6 pincées de cumin
- 1 dl d'huile d'olive
- sel, poivre
- Parmesan en copeaux (pour servir)

### Préparation :

- Allumez le four à 210 °C (th. 7). Rincez les fleurettes de brocolis et réservez-en 4;
- Pelez ail et gingembre et râpez-les finement. Ajoutez le cumin, 2 cuil. à soupe d'huile, sel et poivre et roulez les autres fleurettes dans ce mélange. Étalez-les sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé;
- Glissez la plaque au four et laissez cuire 20 mn environ, jusqu'à ce que brocolis soient dorés et croustillants;
- Coupez les brocolis réservés en fines tranchettes;
- Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, al dente. Égouttez-les et assaisonnez-les du reste d'huile. Ajoutez les brocolis et mélangez encore;
- Parsemez les pâtes de brocoli cru et servez aussitôt. Poivrez et parsemez de copeaux de parmesan au moment de déguster.