

MACARONI AU FROMAGE SANS GLUTEN NI PRODUITS LAITIERS

Ingrédients

SAUCE

- 2 pommes de terre pelées et coupées en dés
- ½ tasse de carottes coupée en dés
- 2 c. à table de pâte de tomates biologique
- ½ tasse de lait d'avoine maison (voir recette ci-dessous)
- Assaisonnements
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 1 c. à thé d'ail en poudre
- ½ c. à thé de paprika
- ½ c. à thé d'origan séché et de basilic
- ½ c. à thé de poudre de chili
- ½ c. à thé de sel

PASTA

- 4 tasses de macaroni de riz cuits(al dente) ou autres pâtes, sans gluten, ni oeufs, ni maïs, ni additifs
- Persil frais ou séché pour le dessus

Préparation

- 1 Cuire la carotte et pomme de terre à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- 2 Retirer du feu et mettre dans un mélangeur avec le lait d'avoine. Mélanger pour obtenir une sauce crémeuse et onctueuse.
- 3 Mettre les pâtes dans le chaudron de cuisson, ajouter la sauce et les assaisonnements bien mélanger.
- 4 Réchauffer. Servir et parsemer de persil.

