

MES TABLES DE FETES



Cassiolette jous de morue NSJ

Ingrédients pour 4 cassiolettes

- 250 g de jous de morue
- 400 g de NSJ
- quelques tomates pelées et coupées en dés
- 1 paquet de spaghettis quinoa ail, persil (au rayon Bio)
- huile d'olive
- basilic
- persil
- ail
- sel, poivre

**Préparer une sauce avec les dés de tomates, l'ail et le basilic.
Faire cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée.**

Faire cuire les NSJ et la morue dans une poêle avec un peu d'huile. Ajouter la sauce et faire mijoter quelques minutes, vérifier l'assaisonnement. Répartir les pâtes dans les cassiolettes, disposer les jous de morue et les NSJ sur le dessus, napper de sauce et saupoudrer de persil. Déguster bien chaud.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>