

## Gâteau de pâtes et de légumes au curry



(pour 6/8)

2/3 d'un paquet de coquillettes (6 portions)  
2/3 tasses d'eau  
curry  
curcuma  
1cs de graines de cumin  
2 oignons émincés  
1 petit chou fleur  
1 grosse patate douce  
200 g d'épinards congelés  
1 boîte de tomates concassées  
sel, poivre

Faites chauffer 1 cs d'huile d'olive dans une casserole. Versez les pâtes et remuez pour bien les enrober d'huile. Ajoutez ensuite le curcuma et 2 tasses d'eau, couvrez et cuisez jusqu'à absorption de toute l'eau. Ajoutez ensuite de l'eau petit à petit jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. Réservez.

Dans une poêle anti-adhésive, faites fondre les oignons dans un peu d'huile d'olive, à feu doux pendant 7 minutes. Ajoutez ensuite les graines de cumin, 1 cc de curry et 1 cc de curcuma, les graines de cumin. Mélangez et poursuivez la cuisson 2 minutes. Répartissez les oignons entre trois casseroles.

Ajoutez les fleurets de chou fleur à l'une des casseroles avec une tasse d'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.

Dans une autre casserole, ajoutez la patate douce coupée en fines tranches. Faites cuire à couvert environ 10/15 minutes puis ajoutez les épinards et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Dans la dernière casserole, versez le contenu de la boîte de tomates et laissez réduire.

Chemisez un moule à cake de papier sulfurisé. Versez ¼ des pâtes au fond. Posez ensuite le chou fleur en une couche en pressant bien. Ajoutez ¼ des pâtes, puis une couche du mélange patate douce/épinards. Ajoutez ¼ des pâtes, puis les tomates et terminez par le restant de pâtes. Il se peut qu'il vous reste des légumes.

Faites cuire 20 minutes au four à 180 °C.