 **Pâtes au chou-fleur**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Le chou-fleur :
- 285 g de fleurettes de chou-fleur**
**- 1 gousse d'ail**
**- 2 filets d'anchois**
**- 1 bouquet de persil**
**- huile d'olive**
**La sauce tomate :
- 1 oignon**
**- 2 gousses d'ail**
**- 1 càs de concentré de tomate**
**- 1 boîte de pulpe de tomate (400g)**
**- 100 g d'eau**
**- Thym & laurier**
**- sel & poivre du moulin**
**- huile d'olive
Les pâtes :**
**- 500 g de pâtes (cellentani pour moi)
- 100 g de chapelure pas trop fine
- 2 càs d'huile d'olive**

**La préparation au chou-fleur :**Faire blanchir les fleurettes de chou-fleur dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.
Les égoutter soigneusement.
Éplucher et dégermer l'ail et le hacher finement.
Couper les filets d'anchois en petits dés.
Hacher le bouquet de persil.
Faire revenir l'ail sans le laisser colorer dans une cuillerée d'huile chaude.
Ajouter les anchois et remuer sans arrêt, jusqu'à ce qu'ils "fondent" entièrement.
Ajouter le chou-fleur et remuer pour bien l'enrober de la pâte aux anchois.
Incorporer le hachis de persil et continuer à laisser cuire sur feu doux en écrasant avec le dos de la cuillère, jusqu'à ce que le chou-fleur devienne en purée grossière.
Réserver.
**La sauce tomate :**Éplucher et hacher l'oignon et l'ail dégermé.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon dans une cuillerée d'huile chaude.
Incorporer le concentré de tomate et l'ail haché. Laisser revenir un instant sans cesser de remuer.
Ajouter la pulpe de tomate et mélanger.
Incorporer l'eau, le thym et le laurier. Saler et poivrer.
Laisser mijoter à couvert pendant une vingtaine de minutes.
Retirer le bouquet garni et mixer rapidement la sauce.
Ajouter la préparation au chou-fleur.
Mélanger et rectifier l'assaisonnement.
**La finition :**Faire cuire les pâtes "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" dans une grande quantité d'eau bouillante suivant le temps indiqué sur la boîte.
Pendant ce temps, faire dorer la chapelure dans l'huile chaude.
Égoutter les pâtes et les enrober de quelques cuillerées de sauce.
Les servir immédiatement dans des assiettes chaudes, nappées de sauce au chou-fleur et parsemées de chapelure croustillante.