

Spaghetti à la sauce spiruline



1/2 kg spaghetti ou tagliatelle

1 tasse d'avoine à boire

1/2 bouquet de persil

50 g d'amandes crues

50 g de noix brésiliens

60 g de champignons de Paris

1 gousse d'ail

1 coup vodka

2 cuillères à soupe de farine

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

sel marin et poivre

Chauffer l'huile d'olive dans une casserole et ajouter les champignons, les amandes, l'ail haché et un peu de farine.

Verser la vodka. Ajouter la boisson d'avoine et autant de sel et de poivre que vous voulez.

Attendre 2-3 minutes, puis ajouter les pâtes. Bien mélanger, garnir de persil haché et le noyer râpé et servir.