



FARFALLES DE PRINTEMPS

Avec BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES



Coût/portion: € 1.20



Préparation: 23 minutes



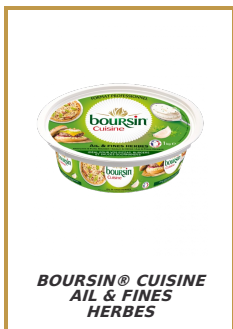
Cuisson: 8 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

90 g de farfalles crues
20 g de carottes râpées
20 g pois gourmands
15 g de radis roses
20 g de concombres
20 g d'huile d'olive
40 g **BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES**
10 g cébette
Cerfeuil

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Cuire les farfalles à l'eau.
2. Dans une poêle, faire revenir vivement les carottes râpées, les pois gourmands, les rondelles de radis et de concombre dans un filet d'huile d'olive.
3. Ajouter au mélange les farfalles cuites, le **Boursin® Cuisine** et faire revenir le tout.
4. Décorer l'assiette de pâtes en disposant quelques crudités (cébette et feuilles de cerfeuil) et servir chaud.



belinspirations.fr

LES bel
INSPIRATIONS