



ASTUCE DU CHEF

Ajouter des pois chiches ou des blancs de poulet pour un plat plus riche en protéines.

FARFALLES DE PRINTEMPS

avec Boursin® Cuisine

PRÉPARATION : 3 MINUTES | MISE EN PLACE : 20 MINUTES | CUISSON : 8 MINUTES | COÛT POUR 1 PLAT : €€€€€€

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE



90 g de farfalles crues



20 g de carottes râpées



20 g de pois gourmands



15 g de radis roses



20 g de concombres



20 g d'huile d'olive



40 g de Boursin® Cuisine



10 g de cibette



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.

