



Pâtes

Farfalles aux champignons et pignons, sauce parmesan



40 min	25 min	15 min	0	251
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des farfalles aux champignons

- 1 Mettre dans un bol la crème et le parmesan et mélanger rapidement.
- 2 Faire griller les pignons dans une poêle à feu moyen, puis réserver.
- 3 Cuire les farfalle dans une grande casserole d'eau salée selon le temps indiqué sur le paquet. Quand les pâtes sont cuites les réserver en les couvrant d'un papier absorbant.
- 4 Le papier absorbant posé sur le saladier permet que les pâtes ne collent pas, à condition, bien sûr de ne pas les laisser trop longtemps en attente.
- 5 Mettre le beurre dans une poêle et faire sauter rapidement les champignons, ils doivent à peine commencer à dorer.
- 6 Ajouter les farfalle dans la poêle et mélanger. Verser la crème au parmesan et mélanger rapidement. Assaisonner de sel et de poivre si nécessaire.

160 g **Pâtes Farfalle**
4 **Champignon(s) de Paris**
4 c. à café **Pignons de pin**
10 g **Beurre**
4 c. à soupe **Parmesan**
4 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 **Poivre**
1 **Sel**
1 **Persil plat**

Étape 2

Dressage

- 1 Verser dans les assiettes et répartir les pignons.
Décorer éventuellement avec quelques feuilles de persil plat.