Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 minutes** **Temps de cuisson : 15 minutes**



LINGUINES AU CHORIZO, NOIX ET ÉPINARDS

Ce plat réunit la chaleur épicée du chorizo, la douceur des épinards et le croquant des noix pour une assiette de pâtes à la fois gourmande et équilibrée.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles
- **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles
- **Les Linguines par Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Epinards
50grs



Linguines
100 grs



Une poignée de noix concassées



Parmesan
20grs



Chorizo
30grs



Creme liquide
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel, poivre
à convenance



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une grande casserole portée de l'eau salée à ébullition. Plongez y les linguines et faites cuire le temps indiqué sur le paquet.

ÉTAPE 2

Dans une poêle, faites revenir le chorizo coupé en fines rondelles (ou petits dés) à feu moyen jusqu'à ce qu'il libère un peu de son huile.

ÉTAPE 3

Incorporez les épinards dans la poêle et laisse-les fondre 1 à 2 minutes.

ÉTAPE 4

Ajoutez la crème pour lier le tout, puis assaisonnez avec un peu de poivre (le chorizo apporte déjà du sel).

ÉTAPE 5

Égouttez les pâtes, mélangez-les à la sauce, ajoutez les noix concassées, et terminez par un filet d'huile d'olive et du parmesan.