



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



Crème 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 laissez-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.