



🕂 Difficulté : facile 🍑 Temps de préparation : 20 min 🚨 Temps de cuisson : 25min



FARFALLES CHAMPÊTRE AUX CHAMPIGNONS ET PECORINO

Des farfalles fraiches et gourmandes aux champignons et pecorino.

- Le Fromage est sélectionné par Aline de La Maison Du Mieux Manger
- 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.

LES INGRÉDIENTS



Farfalles 130g



Pecorino râpé



Echalote



Gousse d'ail



Salade



Crème liquide



Champignon

100



Persil

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



sel et poivre

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites- les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez les.

ÉTAPE 2

Emincez l'échalote et hachez l'ail Nettoyez les champignons avec un essuie tout puis coupez les en fines tranches. Ciselez le persil. Lavez la salade

ÉTAPE 3

Faites chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites -y dorer l'échalote, l'ail, 1/2 mn.

ÉTAPE 4

Ajoutez les champignons, et faites les cuire 5/7 mn à feu moyen vif Ajoutez la crème et prolongez la cuisson 1/2 mn à feu moyen.

ÉTAPE 5

Ajoutez les farfalles aux champignons, salez, poivrez et mélangez.

ÉTAPE 6

Servez dans des assiettes creuses, répartissez la salade et les farfalles aux champignons par dessus. Saupoudrez de pécorino râpé et de persil