



+ Difficulté : Facile o 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



Chorizo 30grs



Linguines 100 grs



Creme liquide



Une poignée de noix concassées



Parmesan 20grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel, poivre à convenance



L'ÉQUIPEMENT

1 grande poele, 1 casserole,

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.