



FARFALLES À LA CRÈME

de brocoli

Diculté



Recette pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

INGRÉDIENTS

- 50 g de Farfalles Lustucru
- 2 têtes de brocoli
- 20 cl de crème entière liquide
- 25 g de fromage râpé
- 8 g de persil plat haché
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Lavez et coupez le demi-brocoli en bouquets et le pied en tranches. Faites cuire à la vapeur pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.
2. Pendant ce temps, préparez les autres ingrédients. Versez dans le bol d'un robot ou d'un blender la crème liquide, le fromage, le sel et le poivre concassé.
3. Portez une casserole d'eau à ébullition. Quand le brocoli est cuit, mixez-le finement avec la crème. N'hésitez pas à ajouter un peu d'eau de cuisson pour obtenir une crème plus fluide.
4. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes pendant le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Égouttez.
5. Mélangez les pâtes et la crème de brocoli. Servez parsemé de persil haché. C'est prêt. Bon appétit!