CUISINE junior

Fiches officielles

ALEXANDRE by FORELLI

PÂTES ROQUEFORT BROCOLI



RÉALISATION

PÂTES ROQUEFORT BROCOLI



4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 400 g de pâtes
- 200 g de Roquefort
- 300 g de brocolis
- 20 cl de crème fraîche
- 1 échalote
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faites cuire les pâtes et les bouquets de brocolis dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
2. Émiettez le Roquefort et faites-le fondre dans une poêle avec la crème fraîche et l'échalote ciselée.
3. Égouttez les pâtes et les brocolis, puis versez-les dans la poêle.
4. Poivrez et mélangez bien pour enrober les pâtes de sauce.
5. Servez chaud, décoré de copeaux de Roquefort et de persil frais.

FRAÎCHEUR & CARACTÈRE