

Lupettacrea



Une petite recette sympa qui peut être faite avec des petits pois frais surgelés ou en boîte.

Pour 4 gourmands il faut 300g de petit pois + de l'huile d'olive extra 1 brique de crème fraîche liquide + 1 échalote + 1 dose de Safran + sel poivre + 2 cc d'amandes en morceaux ou en poudre et 400g de pâtes type Farfalle ou spaghetti.

Préparation

Mettre à bouillir un gros volume d'eau salée.

En parallèle, faire dorer une échalote 5 min dans l'huile d'olive. Lever l'échalote. Jeter les petits pois dans l'huile et laisser cuire quelques minutes et rajouter de l'eau . Si surgelés adapter le temps.

Verser la crème et mélanger. Verser la brisure ou poudre d'amandes.

Rajouter une dose de Safran (2 cc). Salez et poivrer. Bien mélanger à feu doux durant 5 minutes

Versez la sauce safran amandes crème dans un plat à pâtes.

Côte pâtes, à cuisson terminée, mettre les Farfalle dans le plat, mélanger et servir sans attendre.

Saupoudrer de Parmigiano et déguster .

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr