



## Farfalles de printemps

Avec  
[Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg](#)  
[Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg](#)  
Coût/portion  
€ 1.20  
Préparation  
23 minutes  
Cuisson

8 minutes

### Pour 1 portion

ingrédients

90 g de farfalles crues

20 g de carottes râpées

20 g pois gourmands

15 g de radis roses

20 g de concombres

20 g d'huile d'olive

40 g [Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg](#)

10 g cébette

Cerfeuil

Progression de la recette

Cuire les farfalles à l'eau.

Dans une poêle, faire revenir vivement les carottes râpées, les pois gourmands, les rondelles de radis et de concombre dans un filet d'huile d'olive.

Ajouter au mélange les farfalles cuites, le **Boursin® Cuisine** et faire revenir le tout.

Décorer l'assiette de pâtes en disposant quelques crudités (cébette et feuilles de cerfeuil) et servir chaud.



[Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg](#)

[Read more](#)



**[Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg](#)**

[Read more](#)  
[bel-inspirations.fr](http://bel-inspirations.fr)