



# 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

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

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

1. Cuire les farfalles à l'eau.
2. 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.
3. Ajouter au mélange les farfalles cuites, le **Boursin® Cuisine** et faire revenir le tout.
4. Décorer l'assiette de pâtes en disposant quelques crudités (cébette et feuilles de cerfeuil) et servir chaud.



*Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg*



*Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg*

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

LES bel  
INSPIRATIONS