TAGLIATELLES ROSES

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg

Coût/portion: € 0.76 | Préparation: 13 minutes | Cuisson: 8 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

60 g de tagliatelles

200 g de bettraves crues

100 g d'oignons

30 g d'ail

30 g beurre

60 g de bettraves rouges cuites

20 g **Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**

4 copeaux de mini bettrave colorée

2 g de mouron des oiseaux

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Cuire les tagliatelles à l'eau.
2. Préparer la purée de betterave avec les betteraves crues, les oignons, l'ail et le beurre.
3. Dans une poêle, faire revenir vivement les betteraves cuites. Ajouter les tagliatelles cuites, le Boursin® Cuisine et la purée de betteraves.
4. Dresser dans une assiette, en décorant à l'aide des copeaux de betteraves finement taillés et du mouron des oiseaux et servir chaud.

Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg

Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg