



## 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 betteraves crues  
100 g d'oignons  
30 g d'ail  
30 g beurre  
60 g de betteraves rouges cuites  
**20 g Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**  
4 copeaux de mini betterave 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