



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