



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