

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE DE CRÊTES DE COQ A LA ROQUETTE

Ingrédients: pour 4 personnes

500 g de pâtes crêtes de coq
60 g de parmesan
50 g de roquette
25 cl de crème fraîche
5 gousses d'ail
poivre du moulin
sel

Recette:

Pelez l'ail.

Lavez, essorez délicatement la roquette.

A l'aide d'un épluche-légumes, formez des copeaux de parmesan.

Réservez-les au frais.

Mixez la moitié de la roquette avec les gousses d'ail pelées,
et mélangez cette préparation à la crème fraîche.

Plongez les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

Observez le temps de cuisson indiqué sur le paquet.

Egouttez à fond. Mélangez les pâtes tièdes avec la sauce ail/roquette.

Transvasez-les dans un plat de service.

Parsemez des feuilles de roquette restantes et des lamelles de parmesan.

Salez, poivrez.



Bon Appétit

Recette : 2014