Pâtes

Farfalles aux champignons et pignons, sauce parmesan

40 min	25 min	15 min	0	251
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 160 g **Pâtes Farfalle**
- 4 **Champignon(s) de Paris**
- 4 c. à café **Pignons de pin**
- 10 g **Beurre**
- 4 c. à soupe **Parmesan**
- 4 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**
- 1 **Persil plat**

Étape 1

Préparation des farfalles aux champignons

1. Mettre dans un bol la crème et le parmesan et mélanger rapidement.
2. Faire griller les pignons dans une poêle à feu moyen, puis réserver.
3. Cuire les farfalle dans une grande casserole d'eau salée selon le temps indiqué sur le paquet. Quand les pâtes sont cuites les réserver en les couvrant d'un papier absorbant.
4. Le papier absorbant posé sur le saladier permet que les pâtes ne collent pas, à condition, bien sûr de ne pas les laisser trop longtemps en attente.
5. Mettre le beurre dans une poêle et faire sauter rapidement les champignons, ils doivent à peine commencer à dorer.
6. Ajouter les farfalle dans la poêle et mélanger. Verser la crème au parmesan et mélanger rapidement. Assaisonner de sel et de poivre si nécessaire.

Étape 2

Dressage

1. Verser dans les assiettes et répartir les pignons. Décorer éventuellement avec quelques feuilles de persil plat.