

PÂTES - JAMBON - BOURSIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

400g cubes de jambon

200g pâtes complètes

80g Boursin light

400g champignons

200g carottes

200g courgette

40g margarine

Poivre

Basilic

Thym

PRÉPARATION

Mettez de l'eau à l'ébullition. Lavez les carottes et la courgette.

Epluchez les carottes et coupez ensemble avec la courgette en petits dès ou lanières. Cuisez-les al dente et laissez égoutter. Brossez les champignons et coupez les en quarts.

Chauffez la margarine dans une poêle et étuvez les légumes pendant quelques minutes.

Cuisez les pâtes. Remettez les pâtes égouttés dans la casserole et ajoutez les légumes, le Boursin, les cubes de jambon et les épices. Mélangez avec prudence.

Recette d'Infraligne Bruges

VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

436 Kcal

BON APPÉTIT !