

Salade de Tagliatelles à la Crème



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage	150 g
Tagliatelles	400 g
Haricots verts	100 g
Petits pois	100 g
Basilic haché	2 cuillères à soupe
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Cuire les légumes verts puis les rafraîchir et les égoutter.
- Cuire les tagliatelles.
- Mélanger les pâtes avec les légumes verts. Ajouter la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage et le basilic haché.
- Saler et poivrer.
- Servir froid ou chaud

Pour réaliser
cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr