

Farfalles aux brocolis et Tête de Moine



Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes : (plutôt 5-6 personnes)

20 corolles de Tête de Moine

300 g de farfalles

300 g de brocolis coupés en petits bouquets

40 g de pignons

40 g de raisins secs

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Faire dorer les pignons à sec dans une poêle antiadhésive.

Cuire les farfalles à l'eau bouillante salée 13 mn environ, et 3 mn avant la fin de la cuisson ajouter les bouquets de brocolis. Égoutter le tout dans une passoire.

Dans une casserole faire chauffer 6 c à s d'huile d'olive et y déposer les farfalles avec les brocolis et les raisins secs. Mélanger.

Répartir le tout dans les assiettes, parsemer des pignons et décorer avec les corolles de Tête de Moine. Poivrer abondamment.

Vin conseillé : un Reuilly blanc ou un Quincy blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>