PÂTES FARCIES CHAMPIGNONS POÊLÉS & AIL DES OURS BIO, *beurre de sauge, concassé de noix et bacon grillé*

Plat | *Pâtes farcies* | *Nb. portions* 2



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de pâtes fraiches BIO champignons poêlés & ail des ours Saint Jean**
- 10gr de beurre
- 10 Noix concassées
- 70g de bacon coupé en cubes
- Sauge fraîche

RECETTE

PRÉPARATION

- Dans une poêle, saisir rapidement le bacon, réserver.
- Dans une poêle, mettre le beurre et les feuilles de sauge, laisser les feuilles infuser à feu doux. Pendant ce temps, cuire les pâtes fraiches selon les indications sur le paquet.
- Ajouter les pâtes fraiches dans la poêle et les napper avec le beurre de sauge. Ajouter les noix et le bacon, laisser chauffer 1 minute puis dresser l'assiette.
- Servir immédiatement. Pour les gourmands : ajouter du parmesan.

ASTUCE

Astuce Végétarienne

Remplacer le bacon par du tofu fumé