

CAPPELETTI À POÊLER JAMBON EMMENTAL *petits pois à la crème*



Plat

À poêler



Nb. portions

2



Préparation

10 MIN



Cuisson

6 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de **Cappelletti à poêler jambon emmental Saint Jean**
- 200g de petits pois
- 150g de champignons frais
- 15cL de crème liquide
- 20g de beurre
- 30g d'emmental râpé
- Sel

RECETTE

PRÉPARATION

PRÉPARATION DES LÉGUMES

- Cuire les petits pois selon leur mode de préparation si vous les choisissez surgelés, ou les égoutter si vous optez pour des petits pois en conserve.
- Laver les champignons et les émincer.

PRÉPARATION DE LA POÊIÉE

- Faire chauffer une grande poêle.
- Ajouter le beurre, les cappelletti et les champignons. Mélanger.
- Faire colorer pendant 6 min en remuant régulièrement.
- Ensuite, ajouter les petits pois, la crème et le fromage.
- Mélanger, saler si besoin.

Servir immédiatement.