

# PÂTES GRECQUES, FAÎNES ET PARMESAN



## Ingrédients pour 20 verrines

Ingrédient	Quantité
Pâte grecque	250 gr
faînes décortiquées	150 gr
ail	1 gousse
persil	1/4 botte
crème fraîche	250 ml
farine	30 gr
Beurre	30 gr
Copeaux de parmesan	
Sel, poivre	

## Préparation

1. Cuire les pâtes selon les instructions du fabricant.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Torrifier les faînes décortiquées (en réserver quelques-unes pour la décoration) en les grillant quelques instants à la poêle sans matière grasse  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Mixer les faînes avec l'ail et le persil.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Ajouter la crème fraîche et amener le tout à ébullition dans un poêlon.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Rectifier la consistance en diluant avec un peu de bouillon si nécessaire et assaisonner.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Dressage

1. Mélanger les pâtes à un peu de sauce et dresser en verrines.

---

---

2. Napper du reste de sauce, décorer de copeaux de parmesan, d'un peu de persil et de quelques fâines entières

---

---