## PÂTES GRECQUES, FAÎNES ET PARMESAN X CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 20 verrines

Ingrédient	Quantité
Pâte grecque	250 gr
faînes décortiquées	150 gr
ail	1 gousse
persil	0.25 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.	Torréfier les faînes décortiquées (en réserver quelques-unes pour la décoration) en les grillant quelques
	instants à la poêle sans matière grasse

3. I	Mixer les faînes avec l'ail et le persil.
3. I	Mixer les faînes avec l'ail et le persil.



5.	Rectifier la consistance en diluant avec un peu de bouillon si nécessaire et assaisonner.	

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 faînes entières