

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
