



Pâtes aux artichauts

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 5 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 15 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de tagliatelles fraîches
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Copeaux de jambon de parme
- Copeaux de parmesan
- 2 bocaux de cœur d'artichauts
- 250 ml de crème fraîche
- 0.5 cuil à café de curcuma
- Roquette
- Sel, poivre

Dans une casserole huilée, faites revenir l'oignon, l'ail et les cœurs d'artichauts.

Puis mixez le tout avec la crème, le curcuma. Salez, poivrez à votre convenance.

Faire chauffer tout doucement la crème d'artichauts pendant la cuisson des pâtes.

Servir les pâtes à la crème d'artichauts bien chaude sur lesquelles vous viendrez déposer des copeaux de jambon, de parmesan et de la roquette.