



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Penne à la crème de roquette .



Ingrédients pour 4 personnes :

- ½ cube de bouillon de légumes
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 oignon
- 10 g de beurre
- 150 g de roquette
- 20 g de Parmigiano Reggiano
- 300 g de penne
- 300 g de petits pois
- 50 cl de crème liquide
- Sel, poivre

- Porter 20 cl d'eau à ébullition et diluer dedans le bouillon de légumes
- Peler et hacher l'oignon et le faire revenir 2 minutes avec du beurre dans une sauteuse
- Ajouter les petits pois et verser le bouillon de légumes, laisser cuire 7 minutes
- Laver et essorer la roquette et l'ajouter dans la sauteuse
- Mélanger 1 minute et retirer du feu, mixer la préparation
- Verser l'huile et la crème, assaisonner, et mixer à nouveau 1 minute
- Faire cuire les penne al dente (8 minutes à eau bouillante) puis les égoutter
- Prélever des copeaux de Parmigiano Reggiano
- Sur les pâtes verser la crème de roquette, ajouter le parmesan

