



www.cueillettedecergy.fr

HARICOTS VERTS A LA CRÈME ET TAGLIATELLES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 300g de haricots verts
- 30g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 400g de tagliatelles
- 75g de fromage râpé
- Sel et poivre

Préparation :

Faites cuire les haricots coupés en petits morceaux dans l'eau bouillante salée, durant 10 minutes.

Egouttez-les et faites-les revenir dans le beurre avec l'ail haché.

Salez, poivrez et versez la crème.

Réservez au chaud.

Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

Egouttez les pâtes, saupoudrez de fromage râpé et nappez de haricots verts à la crème. Mélangez et servez.