

Chez Fabie

Farfalles aux moules et crème à la persillade



Ingrédients :

un sachet de moules surgelées

4 gousses d'ail

de l'huile d'olive

un petit peu de vin blanc

25 cl de crème liquide

250g de farfalles

2 cubes Kubor

Du persil plat ciselé

Préparation :

Dans une poêle, chauffer le sachet de moules arrosé d'huile d'olive. Quand les moules sont décongelées, hacher l'ail à la moulinette au-dessus de la poêle. Touiller. Mouiller avec un peu de vin blanc (l'ail doit être cuit). Ajouter la crème. Chauffer doucement. Ajouter le persil.

En parallèle, faire cuire les farfalles dans l'eau avec le Kubor.

Egoutter les pâtes, les mélanger à la sauce aux moules.