SPAGHETTI AVEC BOURSIN® PROFESSIONAL

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg

Par Jean-François Piège

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR *2* PORTIONS

230 g de spaghettis

sel

25 ml d'huile d'olive

65 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes

Poivre du moulin

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Cuire les spaghetti dans un grand volume d'eau salée.
2. Lorsque les spaghetti sont cuits, prélever une partie de l'eau de cuisson.
3. Égoutter les spaghetti.
4. Dans une poêle, verser l'huile d'olive, le Boursin® Cuisine et 3 cuillères à soupe d'eau de cuisson pour obtenir une émulsion de Boursin®.
5. Ajouter les spaghetti à cette crème de Boursin.
   Enrober les spaghetti et les dresser au centre d'une assiette.
6. Verser le restant de la sauce sur les spaghetti et assaisonner d'un tour de moulin à poivre.

Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg

Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg