



Les plats principaux

Spaghetti aux chicons et fromage à la crème

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes spaghettis (SPAR)
6 chicons
2 carottes (en allumettes)
200 grammes de fromage à la crème
30 millilitres de lait
2 cuillères à soupe de persil (haché)
1 brood cube de bouillon (groentebouillon)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Enlevez le cœur dur des chicons et coupez les chicons en morceaux. Faites étuver à point les chicons dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les carottes ainsi que le fromage à la crème, le lait et le cube de bouillon et mélangez bien le tout. Laissez mijoter 10 minutes à feu doux.

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Partagez les pâtes sur les assiettes, versez la sauce par-dessus et garnissez avec le persil.

