

# Jambon – Farfalles

La cuisine facile !



**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuisson : 10 min – Gonflage : 10 min



4 tranches fines



250g farfalles



1 càs huile olive



1 càs herbes



1 gousse d'ail

## Préparation

1. Mettre à bouillir une grande casserole d'eau.
2. Rajouter un cube « Or » - Pas de sel.
3. Faire cuire les farfalles 10mn.
4. Laisser gonfler 10mn feu éteint.
5. Goûter la fermeté, sinon prolonger.
6. Si OK, égoutter et réserver au chaud.
7. Saupoudrer d'herbes & ail (Mixture LIDL !)
8. Rajouter 2 càs d'huile d'olive, remuer le tout.
9. Dégraisser les tranches de jambon (si affinité)
10. Les rouler puis les poser sur les farfalles.
11. Maintenir le tout au chaud, jusqu'au service.

Option : Vous pouvez remplacer le jambon par du jambon de Bayonne.

\* \* \* 12 janvier 2020 \* \* \*