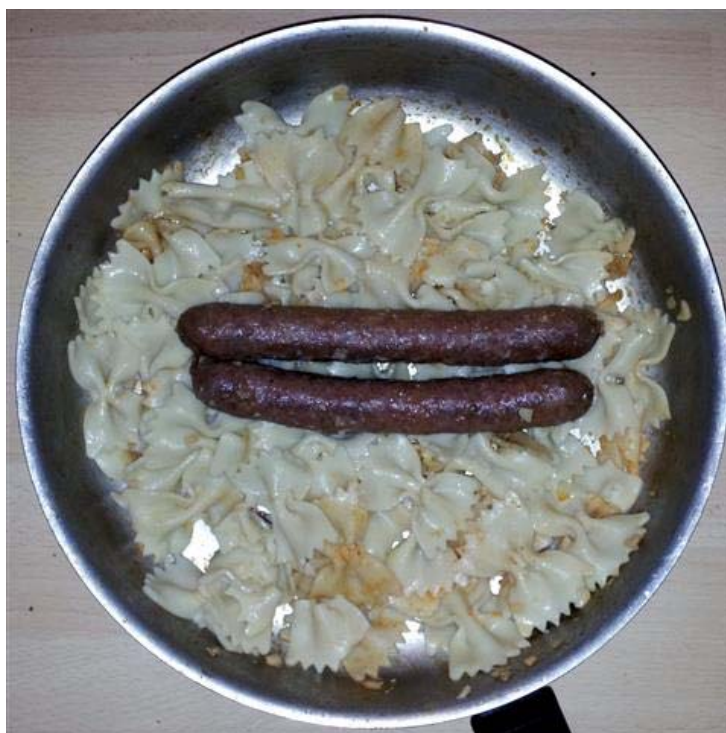


Merguez bio - Farfalles



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 2*15 min



4 merguez



250g farfalles



Huile d'olive



Herbes



Poivre et sel

Préparation

1. Plonger 250g de farfalles dans de l'eau bouillante, avec un cube, pour 15 min.
2. Laisser gonfler 10 min. Rincer brièvement. Egoutter en laissant 1 verre de jus.
3. Dans une poêle bien chaude, faire dorer 4 merguez 2*5 min en les retournant.
4. Verser le jus des merguez dans les farfalles, saler léger, poivrer. Remuer.
5. Ajouter quelques herbes suivant goût, remuer.
6. Servir chaud, les merguez par-dessus les farfalles.

Note 1 : Merguez bœuf mouton peu grasses.

Note 2 : Voir aussi dans la rubrique « Mouton ».

* * * 27 octobre 2022* * *