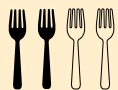


Macaroni à la crème de petits pois



30 min.

Difficulté



Prix conseillé €€€€

Saison idéale : **au printemps ou en été**
pour des petits pois frais



Ingrédients



- 800 g de **MACARONI UR**
- 500 g de petits pois
- 300 g de chorizo
- 150 g de dés de tomates
- 1 l de bouillon de légumes

Préparation

- **Les pâtes** : porter l'eau à ébullition puis ajouter les pâtes. Laisser cuire 5 minutes 30 en liaison chaude ou 4 minutes en liaison froide.
- **La sauce** : en premier, détailler le chorizo en lamelles. Faire cuire les petits pois frais dans le bouillon de légumes pendant 15 à 20 minutes puis les égoutter, tout en gardant le jus de cuisson. Mixer les petits pois en ajoutant petit à petit le bouillon de légumes jusqu'à obtenir la bonne consistance.

Ajouter le chorizo dans le velouté de petit pois, puis les dés de tomates. Mélanger et finaliser la cuisson des pâtes dans la sauce.

- **Le dressage** : remplir les contenants et parsemer quelques lamelles de chorizo avant de servir chaud.



Recette colorée
de saison