



## Nouilles aux truffes

 20 min  végé

- 1.** 400 g de pâtes (p. ex. pappardelles)  
eau salée, bouillante  
Cuire les pâtes al dente dans l'eau salée, réserver env. 2 dl d'eau de cuisson, égoutter les pâtes.
- 2.** 2½ dl de crème  
1 c. s. de beurre  
½ c. c. de sel  
un peu de poivre  
Verser dans la même casserole crème, beurre et eau de cuisson réservée, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser bouillonner env. 5 min, saler, poivrer. Incorporer les pâtes.
- 3.** 30 g de pistaches nature  
50 g de parmesan  
1 bocal de lamelles de truffe noire à l'huile (d'env. 80 g)  
Hacher grossièrement les pistaches. Tailler le parmesan en copeaux avec l'économe. Dresser les pâtes, répartir dessus les truffes avec un peu d'huile, les pistaches et le parmesan.

Portion (¼): 782 kcal, lip 42 g, glu 77 g, pro 22 g