

Nouilles aux pommes et au raifort

Ingrédients

Pour 4 personnes

400 g de nouilles à l'épeautre

sauce:

2 pommes (Idared, par ex.),

coupées en petits dés

1 morceau de raifort*, râpé à la râpe à bircher

beurre pour étuver

3 dl de crème entière

sel, poivre

raifort pour décorer



Préparation

Préparation: env. 15 min

1. Cuire les pâtes al dente à l'eau frémissante, égoutter.
2. Sauce: faire revenir les pommes et le raifort dans le beurre. Incorporer la crème, porter à ébullition, assaisonner.
3. Juste avant de servir, mélanger la sauce et les nouilles, rectifier l'assaisonnement et parsemer de raifort râpé. Servir chaud.

*A défaut de raifort frais, utiliser 2-3 cs de raifort râpé en bocal.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 674 kcal; protéines: 15 g; lipides: 32 g; glucides: 81 g.