



ENVI-BIO

297 kcal par part

Spaghetti pesto x halloumi



Les ingrédients bio :






80g de halloumi

40g de pesto

+

20 tomates cerises multicolores

2 càs de crème légère 12%

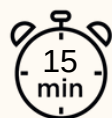
1 paquet de spaghetti ENVI-BIO



Basilic

Ce dont vous avez besoin :

- Sel & poivre
- Ail en poudre
- 2 càc d'huile d'olive
- Passoire
- Planche à découper
- Poêle



La recette :

- 1 Couper les tomates cerises en 2 et les ajouter dans une poêle huilée. Faire revenir quelques minutes avec de l'ail en poudre. Réserver.
- 2 Passer les spaghetti sous l'eau, bien égoutter, saisir 3 minutes dans la même poêle bien chaude.
- 3 Ajouter le pesto, la crème légère, assaisonner et bien mélanger. Servir avec les tomates cerises et du basilic frais.
- 4 Faire griller les tranches de halloumi et les ajouter aux plats.
- 5 C'est prêt, trOp bOn !

