

Tortellinis aux Haricots Verts et Sauce Rose

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- TORTELLINI	250g (ici aux cèpes)
- HARICOTS VERTS	250g
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	15 cl
- LAIT	10 cl
- CONCENTRÉ DE TOMATES	60-70g
- PARMESAN RÂPÉ	30g + accomp.
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Equeutez les haricots et faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Dans un caquelon, faites fondre une noix de beurre puis jetez -y les haricots égouttés quelques instants. Arrosez ensuite avec la crème et le lait. Intégrez le concentré de tomates. Salez et poivrez. Portez doucement à ébullition et laissez épaissir. Au dernier moment, ajoutez le parmesan. Remuez et réservez.
- Entre temps, faites cuire les tortellinis dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Dans des assiettes creuses, répartissez les haricots puis nappez-les de sauce rose. Déposez les pâtes sur le tout.
- Servez sans attendre, salez et poivrez le tout. Accompagnez du reste de parmesan.

Remarque:

A partir de PL-1679

