



Estelle de Saint Germain

Pâtes aux artichauts

Ingrédients :

500g de pâtes courtes, 6 cœurs d'artichauts, 2 gousses d'ail, 1 jaune d'œuf, de l'huile d'olive, du persil plat ciselé, et du parmesan fraîchement râpé.

Recette :

Faire bouillir les cœurs avec l'ail 10 minutes.

Dans une autre casserole faire bouillir et saler une grande quantité d'eau puis faire cuire les pâtes.

Lorsque les cœurs sont tendres, les égoutter, couper un cœur en petits dès et écraser les autres à la fourchette avec l'ail.

Egoutter les pâtes, les mélanger aux artichauts et à l'ail, ajouter un peu d'huile d'olive, le jaune d'œuf, le parmesan et le persil plat.

NE PAS AJOUTER DE SAUCE OU HUILE PIMENTEE