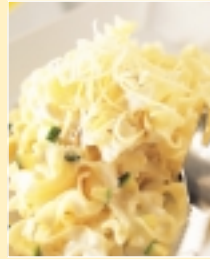





Bonneterre
le meilleur de la Terre



D'un grand intérêt nutritionnel, notamment grâce à leur richesse en sucres à assimilation lente, les pâtes sont devenues un élément incontournable de notre alimentation. Les pâtes au pur blé dur sont plus intéressantes nutritionnellement car elles contiennent davantage de protéines.

Précisément, les pâtes supérieures de Savoie Bonneterre sont élaborées exclusivement à partir de semoule de blé dur de première qualité, issu de l'Agriculture Biologique.

Leur fabrication se fait au cœur de la Savoie, pays de tradition, et dans le respect d'un savoir-faire centenaire. Ceci leur confère une excellente tenue à la cuisson ainsi qu'un goût authentique.

Guirlandelles de Savoie aux courgettes



Ingrédients pour 4 personnes.

- 400 g de guirlandelles supérieures de Savoie Bonneterre
- 40 g de beurre de baratte Bonneterre
- sel Bonneterre
- 1 jaune d'œuf bio Bonneterre
- 1 c. à soupe de basilic
- 250 cl de crème fraîche Bonneterre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive douce Bonneterre
- 2 courgettes coupées en petits dés
- 50g d'Emmental râpé Bonneterre
- Sel, poivre



Préparation 15mn

1. Faites revenir les cubes de courgettes dans l'huile d'olive. Egouttez sur du papier absorbant.
2. Faites chauffer la crème fraîche sur feu vif. Ajoutez les courgettes, le sel, le poivre et le basilic.
3. Faites cuire les guirlandelles « al dente ».
4. Versez la sauce aux courgettes sur les pâtes égouttées et ajoutez l'emmental râpé.
5. Dégustez sans plus attendre.