



Pâtes tricolores aux légumes et au râpé de jambon

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 personnes

- 280 gr de pâtes sèches
- 1 sachet de mélange de légumes non cuisinés (640 gr)
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 150 gr de râpé de jambon
- 300 ml d'eau
- 3 cs de crème liquide à 15 % de mg

Mettre dans la cuve les pâtes, les légumes surgelés, le râpé de jambon et les cubes de bouillon de légumes émiettés.

Verser l'eau et mélanger le tout.

Lancer une cuisson rapide pour 7 minutes.

À la fin de la cuisson rajouter la crème, mélanger et servir de suite.