

N°76



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Pâtes aux brocolis, pignons et mascarpone



NICOLAS

Préparation : 5 min - Cuisson : 15 min

Pour 6 personnes

200 g de pignons | 2 têtes de brocolis frais

1 petit pot de mascarpone | pâtes

sel | poivre

Faites griller les pignons dans une poêle et réservez.

Cuisez les brocolis à la vapeur ou dans de l'eau bouillante.

Découpez en petites fleurettes. Mélangez aux pâtes avec la moitié des pignons et le mascarpone.

Coiffez avec les pignons restants et servez immédiatement.

- Nez : de fruits noirs, de lilas.
- Bouche : bon équilibre, franc et droit.



le conseil de votre caviste :

Les Petites Récoltes[®]
édition limitée

Vin de Pays du Var
rosé 2007

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION