

## Macaronis à la sauge



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 15 mn

*La sauge est une plante aromatique qui nous séduit de plus en plus en cuisine !*

### Ingrédients

- 300 g de macaronis
- 1 brique de crème fraîche
- 50 g de fromage râpé
- 50 g de beurre
- 1 bouquet de sauge
- sel
- poivre
- ciboulette

### Préparation

- 1 Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante le temps indiqué sur le paquet.
- 2 Pendant ce temps, mettez le beurre ramolli dans un bol avec les feuilles de sauge. Salez et poivrez. Écrasez le beurre à la fourchette en y incorporant les feuilles de sauge. Laissez le beurre s'imprégner de la sauge.
- 3 Retirez, alors, les feuilles de sauge du beurre et incorporez-lui la crème et le fromage râpé. Travaillez quelques minutes à la fourchette.
- 4 Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les et incorporez-leur la préparation au beurre, crème et fromage. Servez vos pâtes à la sauge saupoudrées de ciboulette. Bon appétit!

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

