

Pâtes aux fanes de radis



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Dans la langue populaire du XIXème siècle, le terme "radis" désignait une petite pièce de monnaie. Puis, il a pris le sens de "petite quantité d'argent". D'où l'expression "ne plus avoir un radis" qui persiste encore aujourd'hui... Le radis est un légume croquant, rafraîchissant et légèrement piquant et ses feuilles sont aussi comestibles. Pour changer de la traditionnelle soupe aux fanes de radis, je vous propose de goûter les pâtes aux fanes de radis. C'est délicieux !

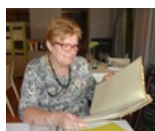
Ingrédients

- pâtes
- fanes de radis
- 1 oignon
- 3 cs de boursin cuisine à l'échalote
- crème fraîche liquide
- pignons de pin
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Faire revenir l'oignon émincé dans de l'huile d'olive. Ajouter les fanes de radis et faire cuire quelques minutes.
- 2 Dans une casserole, faire fondre 2 ou 3 cuillères de boursin cuisine à l'échalote. Ajouter un peu de crème fraîche liquide.
- 3 Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée.
- 4 Ajouter la sauce sur les pâtes. Parsemer de pignons de pin et servir rapidement.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

