

Pâtes au brie & petits-pois



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

5 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 200g de pâtes (type farfalles ou penne)
- 100g de petit-pois écossés
- 100g de brie de Meaux AOP
- sel et poivre



Faites cuire les pâtes et les petit-pois dans une casserole d'eau bouillante salée (selon le temps de cuisson indiqué sur l'emballage des pâtes).

Coupez le brie en cubes et faites-le fondre dans une petite casserole (moi j'utilise une mini-poêle à pancakes et c'est parfait).

Juste avant que les pâtes finissent de cuire, récupérez 2 à 3 cuillères à soupe d'eau de cuisson et ajoutez-les au brie. Mélangez.

Égouttez les pâtes et petit-pois.

Ajoutez la sauce au brie, salez et poivrez et mélangez bien.