



## SPAGHETTIS AU CRESSON

## Ingredients:



15 MINUTES



15 MINUTES



4 PERSONNES



- 500 g de spaghetti
- 1 cresson
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème liquide
- 3 feuilles de trévisse
- 5 cl d'huile d'olive
- Quelques copeaux de parmesan
- Sel, poivre

## Préparation :

1. Pelez l'oignon et coupez-le en rondelles. Faites-le cuire dans une poêle chaude avec 2 càs d'huile d'olive doucement pendant 15 min. Laissez au chaud. Lavez les feuilles de trévisse et émincez-les.
2. Lavez le cresson et égouttez-le. Équeutez-le. Pelez et hachez la gousse d'ail. Faites blanchir les feuilles de cresson dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 8 min, puis glacez-les dans un bol d'eau froide pour fixer la couleur. Égouttez-les et mixez-les avec la crème tiède. Salez et poivrez, puis réservez.
3. Faites cuire les pâtes comme indiqué sur la paquet. Égouttez-les en conservant un peu d'eau de cuisson.
4. Mélangez les pâtes avec 1 càs d'eau de cuisson, l'huile restante, la crème de cresson bien chaude et versez le tout dans un saladier. Ajoutez les rondelles d'oignon, les feuilles de trévisse émincées, les copeaux de parmesan et rectifiez l'assaisonnement. Dégustez aussitôt. C'est prêt!