

Pates moutardées aux saucisses

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes	1 cuil à soupe de moutarde
300 g de pâtes de votre choix	100 g d'emmental râpé
8 à 10 saucisses knacki	1 petite poignée de cacahuètes
30 cl de crème liquide	Tomates cerises

Préparation :

Coupez les saucisses en petits tronçons.
Réservez.

Dans une casserole faites chauffer la crème liquide avec la moutarde, ajoutez les tronçons de saucisses laissez mijoter quelques minutes puis ajoutez le fromage râpé et bien mélanger le tout .

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Egouttez les.

Placez les pâtes dans les assiettes et versez par dessus un peu de crème moutardé aux saucisses.

Eparpillez quelques cacahuètes concassées et déposez quelques morceaux de tomates (facultatif).

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!