



## Pâtes au piment

Délicieuses pâtes en semoule de blé dur  
avec 2 % de piment

Connues des seuls initiés, ces pâtes sont appréciées par tous ceux qui aiment les plats bien épicés. Beaucoup d'adresse et un fin palais sont les conditions de leur réalisation dans une petite manufacture au cœur du Jura souabe où elles sont fabriquées à la main avec les meilleures matières premières qui soient. Un délice en garniture de tous les plats de viandes et de légumes mais succulentes aussi, pures avec une sauce légère. Bon appétit !

### Ingrédients :

Semoule de blé dur, piment 2 %.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 g
Énergie	1488 kJ / 351 kcal
Lipides	1,5 g
- dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	70 g
- dont sucres	3,0 g
Fibres alimentaires	4,8 g
Protides	12,0 g
Sel	< 0,1 g

### Notre conseil de préparation :

Pour 400 grammes de pâtes, porter 800 ml d'eau à ébullition dans une poêle profonde. Ajouter 1 c. à café de sel et les pâtes et faire cuire env. 6-7 minutes. Ajouter un peu de crème et des épices et, selon votre gré, par exemple des oignons en dés, de l'ail, du jus de citron ou un filet de vin. Faire réduire un peu la sauce - c'est prêt !

Made in Germany

### Contenu 400 g

Article n° 487

Eti0620