

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2017**  
**« Les Bons petits plats de Francette »**  
**Tagliatelles aux Châtaignes, Pignons, Raisins et Trévis**

Préparation : 15mn, Cuisson : 10mn, Pour : 4 pers

Il vous faut :

320g de tagliatelles, 40g de pignons, 30g de trévis, 20cl de crème liquide, 100g de purée de marron non sucrée, 40g de raisins secs, 120g de châtaignes cuites et pelées, 2 cuillères d'huile d'olive, quelques branches de thym.

Réalisation de cette recette :

Dans un grand volume d'eau salée, faites cuire les tagliatelles al dente (environ 8mn). Pendant ce temps faites torrifier les pignons dans une poêle à sec.

Epluchez la trévis, lavez-la, séchez-la, puis hachez-la grossièrement.

Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide avec la purée de marron, les raisins secs et les châtaignes entières. Salez et poivrez.

Egouttez les pâtes.

Mélangez tous les ingrédients, arrosez d'huile d'olive, saupoudrez de thym effeuillé et servez sans attendre.