

Pâtes au beurre

Vous aimez le goût de beurre frais et celui de blé dur et ne voulez pas y toucher. Ou vous êtes pressé. Ou vous êtes au régime.

Vos pâtes cuites et égouttées, vous les remettez aussitôt dans la casserole chaude avec un gros morceau de bon beurre frais.

Vous remuez sans brutalité et vous servez.

Facultativement : vous ajoutez un peu de poivre et aussi de gruyère râpé. Ou le jus de votre viande.

Signalons que les pâtes simplement au beurre (et fromage éventuellement) sont l'accompagnement idéal pour la quasi-totalité des viandes et des poissons et spécialement pour les viandes en sauces, du type civet, bœuf en daube, bourguignon, etc.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.