



Penne aux Fèves et aux Asperges

Ingrédients (pour 4 personnes)

300g de Penne
5càs de Fèves surgelées
15 asperges vertes
150g de Ricotta
10cl de crème fraîche liquide
2càs de Pesto
1càs d'huile d'olive
Sel, poivre

Couper la base du pied des asperges et cuire les pointes à la vapeur pendant 15 minutes. Elles doivent être encore croquantes.

Cuire les fèves à la vapeur aussi pendant 15 minutes.

Faire revenir les légumes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer.

Cuire les penne al dente.

Pendant ce temps, faire chauffer la crème dans une casserole. Ajouter le pesto et mélanger.

Saler, poivrer.

Égoutter les pâtes et les verser dans un saladier. Ajouter la sauce et mélanger.

Ajouter ensuite les légumes et mélanger tout doucement.

Servir.