



Pâtes

Pâtes aux petits pois et jambon



15 min **5 min** **10 min** **0** **224**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **1** personne

Ingrédients pour les pâtes

35 g **Pâtes Tagliatelles**
1 c. à café **Huile d'olive**
3 pincée(s) **Sel**
1 pincée(s) **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

40 g **Petits pois**
25 g **Jambon cuit**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

10 feuille(s) **Cerfeuil**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Faire cuire les petits pois dans une casserole remplie d'eau bouillante salée.
- 2 Les égoutter à l'aide d'une passoire. Réserver.
- 3 Pour conserver une belle couleur verte aux petits pois, les égoutter et les passer immédiatement sous l'eau très froide.
- 4 A l'aide d'un couteau d'office, détailler le jambon en lanières. Réserver.

Étape 2

Préparation des pâtes

- 1 Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée, selon le temps indiqué sur le paquet.
- 2 Egoutter les pâtes à l'aide d'une passoire.
- 3 Verser l'huile d'olive dans la casserole qui a servi à la cuisson des pâtes. Verser les pâtes et la garniture. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

Étape 3

Dressage

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, ciseler les feuilles de cerfeuil.
- 2 Disposer les pâtes sur une assiette.
- 3 Parsemer de cerfeuil, poivrer et servir de suite.