



Spaghettis printaniers aux pois gourmands, brocoli, pancetta et crème



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de spaghetti
200 grammes de pois gourmands
1 brocoli (tête)
huile d'olive
150 grammes de pancetta (ou de lard fumé)
2 décilitres de crème
sel et poivre
herbes fraîches (par ex. estragon, persil plat et/ou cerfeuil)

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée.
- 2.** Cuisez à la vapeur ou faites blanchir les pois gourmands et le brocoli séparément. Égouttez bien.
- 3.** Dans une poêle, faites cuire la pancetta dans un filet d'huile d'olive.
- 4.** Ajoutez les légumes, et mélangez délicatement.
- 5.** Égouttez les spaghettis, et versez-les dans la poêle.
- 6.** Incorporez la crème, le poivre, le sel et les fines herbes. Remuez le tout, et servez immédiatement.