

Salade de Farfalles aux Haricots Verts et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FARFALLES (PÂTES)	250g
- HARICOTS VERTS	350g
- PANCETTA (JAMBON)	10 tranches
- VINAIGRE D'ÉCHALOTES	½ c à soupe
- MIEL	1 c à soupe
- PERSIL	
- HUILE D'OLIVE	2-3 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Equeutez les haricots et coupez-les en 2 ou 3 selon la longueur.
- Faites bouillir une grande quantité d'eau salée. Plongez-y les haricots coupés et laissez cuire 15-18 minutes. Egouttez.
- Faites cuire également les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Placez les pâtes cuites et les haricots dans un grand saladier.
- Ajoutez du persil, le miel, le vinaigre, sel et poivre. Mélangez.
- Coupez la pancetta en carrés. Faites-la griller dans un peu d'huile. Versez le tout sur les pâtes aux haricots.
- Ajoutez encore 1 à 2 c à soupe d'huile et mélangez.
- Laissez complètement refroidir puis réservez au frigo.
- Au moment de servir, intégrez le parmesan râpé.

Remarque:

Refroidissement: 2 heures

En accompagnement de grillades ...