

## *Spaghettis aux Légumes Verts, Sauce aux Carottes et Jambon Grillé*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- SPAGHETTI	400g
- CAROTTE(S)	450g
- BOUILLON DE POULE	400 ml (1 cube)
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	200g (ou haricots princesses)
- PETITS POIS	140g
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- JAMBON SERRANO	4-6 tranches
- PARMESAN RAPE	2 c à soupe + déco
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Emincez l'oignon et les gousses d'ail.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Faites revenir le tout dans une casserole avec un peu d'huile. Arrosez avec le bouillon de poule puis laissez cuire pendant 25 minutes.
- Pendant ce temps, faites blanchir les haricots équeutés dans de l'eau bouillante salée. Ajoutez les petits pois égouttés 3 minutes avant la fin de cuisson. Egouttez et réservez.
- Faites également cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Lorsque les carottes sont tendres, écrasez-les avec le presse-purée puis mixez-les au mixeur plongeur. Ajoutez éventuellement un peu d'eau pour obtenir la consistance souhaitée. Salez et poivrez. Intégrez le concentré de tomates, 2 c à soupe de parmesan et la crème. Rectifiez l'assaisonnement.
- Versez la sauce sur les pâtes ainsi que les 2/3 des légumes verts. Homogénéisez.
- Faites griller à sec le jambon coupé en lanières.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, garnissez des légumes verts restants, de lanières de jambon grillées et saupoudrez de parmesan.

