

## *Salade de Farfalles aux Mange-Tout et Olives de Nyons*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- FARFALLES (PÂTES)	400 g
- COULIS DE TOMATES	100 ml
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- HUILE D'OLIVE	5 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	3 c à soupe
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	200 g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20 (de Nyons)
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Faites cuire les mange-tout dans un fond d'eau salée entre 12 et 14 minutes. Egouttez puis coupez-les en deux.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en deux.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée.
- Pelez l'ail et émincez les gousses finement.
- Egouttez les pâtes et réservez-les.
- Dans la même casserole, mettez 2 c à soupe d'huile et faites revenir l'ail pressé pendant 1 minute.
- Ajoutez alors le coulis de tomates. Salez un peu et poivrez généreusement. Mélangez bien pendant 2 minutes.
- Ajoutez ensuite les mange-tout et les olives puis les pâtes. Homogénéisez le tout.
- Parsemez de persil haché ainsi que de parmesan râpé.
- Servez sans attendre.

### **Remarque:**

A partir de DI-177

