

Salade de Farfalles et Mange-tout – Sauté de Porc

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- 500 g de farfalle (pâtes)
- 4 tomates
- 3 gousses d'ail
- 5 c à soupe d'huile d'olive
- Un peu de parmesan
- 200 g de mange-tout
- Sel
- Poivre
- Persil
- 600 g de sauté de porc

Recette :

- Faites cuire les pâtes 12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Après 8 minutes de cuisson, plongez-y les mange-tout nettoyés et coupés en 3.
- Pendant la cuisson des pâtes, mondez les tomates, plongez-les ensuite dans l'eau glacée, épépinez-les et coupez la chair en gros morceaux.
- Faites également cuire les sautés de porc dans une poêle beurrée et huilée.
- Pelez l'ail.
- 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 les dés de chair de tomates. Salez et poivrez généreusement. Mélangez bien pendant 2 minutes.
- Ajoutez finalement le mélange de pâtes et de mange-tout dans la sauce.
- Parsemez de persil haché ainsi que de parmesan râpé.

