

Salade de Farfalles au Jambon Grillé, Mange-Tout et Asperges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FARFALLES (PATES)	500 g
- TOMATE(S)	4
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- HUILE D'OLIVE	5 c à soupe
- PARMESAN RAPE	Un peu
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	200 g
- PERSIL	
- ASPERGE(S)	500g blanches
- JAMBON SERRANO	6-8 tranches
- SEL	
- POIVRE	



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.
- Pelez et faites cuire les asperges 15 à 17 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez, coupez les asperges en tronçons (4-5 cm) et réservez.
- 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.
- Dans une poêle, faites chauffer un fond d'huile d'olive. Faites-y griller le jambon coupé en lanières puis ajoutez les asperges. Poivrez.
- Servez les pâtes et garnissez du mélange asperges – jambon grillé.