



Pâtes aux petits légumes printaniers



4 personnes



30 min

Ingredients

- 500 g de pâtes au choix
- 400 g de fèves écosées
- 8 beaux radis roses
- 1 botte de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 70 g de parmesan râpé
- 1 poignée de pistaches
nature sans sel
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Étapes

1. Plongez les fèves dans une grande casserole d'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet. Égouttez et rafraîchissez-les à l'eau glacée.
2. Lavez le persil et mixez le avec les pistaches, l'ail et incorporez l'huile d'olive. Réservez le pesto.
3. Faites cuire les pâtes en suivant les indications de l'emballage.
4. Lavez les radis et tranchez-les en fines rondelles.
5. Égouttez les pâtes et remettez-les dans la marmite avec le pesto, mélangez bien.
6. Servez les pâtes au pesto dans de grandes assiettes creuses. Garnissez de fèves et de pétales de radis, salez et poivez et parsemez d'un peu de parmesan.
7. Dégustez !

