Pâtes fraîches aux fèves et aux asperges

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (4 Personnes) :

- 300 g de pâtes fraîches natures ou aux épinards
- 300 g de fèves fraîches ou surgelées
- 400 g d'asperges vertes
- 4 cuillères à soupe de pesto
- 60 g de parmesan frais râpé
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 citrons
- sel et poivre

Préparation de la recette :

- Faire cuire les asperges et les fèves à la vapeur.
- Egoutter, couper les pointes des asperges et les réserver.
- Cuire les pâtes "al dente", les égoutter et les arroser d'huile d'olive.
- Ajouter les asperges coupées, les fèves, le pesto, du poivre et du parmesan.
- Mélanger délicatement et servir avec des quartiers de citron.