Pâtes papillon en jardinière

12/07/2016 à 14h47

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 200g de pâtes type farfalle
- 1 sachet de 150g de jambon en dés
- 50g de petits pois en boîte
- 1 petite courgette
- 4 tomates cerise
- 1 carotte moyenne
- 1 oignon nouveau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

- Après les avoir épluchées, coupez la carotte et la courgette en petits dés et les tomates en deux. Emincez l'oignon ;
- Dans une sauteuse ou un wok, faites revenir dans l'huile d'olive, l'oignon, les petits pois, les carottes, la courgette et les tomates. Salez et poivrez, puis laissez cuire à feu très doux pendant 10 minutes ;
- Ajoutez ensuite le jambon et continuez la cuisson à feux doux pendant 5 minutes ;
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes ;
- Égouttez les pâtes et mélangez-les dans un plat avec la préparation de légumes et jambon.