

# PACCHERI AUX FÈVES ET PETITS LARDONS

## PÂTES



### INGRÉDIENTS

- 800g de Fèves (poids non écosées)
- 500g de Paccheri (**Réf : 521**)
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)
- 6 pincées de Romarin semi frais (**Réf : 251**)
- 200g de Lardons fumés
- 30g de Parmesan



6 personnes



10 min



1,9 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Préparer les fèves en retirant les cosses
2. Faire revenir les fèves à feu assez vif pendant 10 minutes dans l'huile d'olive
3. Pendant que les fèves cuisent, faire bouillir l'eau pour les pâtes
4. Ajouter le sel
5. Plonger les pâtes dans l'eau bouillante
6. Garder une louche d'eau des pâtes dans un bol
7. Hacher les lardons et les mettre dans une poêle sans huile.
8. Cuire lentement à feu doux jusqu'à ce que la graisse devienne transparente. Ensuite, augmenter le feu et laisser revenir quelques minutes pour que les lardons deviennent croustillants
9. Ajouter les fèves à la poêle des lardons et mélanger. Ajouter le romarin. Poivrer et saler un peu
10. Sortez les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, environ après 11 minutes) et les égoutter
11. Les verser dans la poêle des fèves et des lardons, bien mélanger, laisser une minute
12. Ajouter de l'eau si nécessaire, afin d'obtenir des pâtes onctueuses (avec un peu de jus)
13. Avant de servir, un peu de romarin semi frais et de parmesan
14. Saler et poivrer à votre goût