

Farfalles aux dés de jambon et petits légumes

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 15 min

Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ 200 g de pâtes farfalles crues
- ✓ 1 cube de bouillon de légumes
- ✓ 1 sachet de Dés de Jambon
 - ✓ 2 carottes
- ✓ 75 g de petits pois
- ✓ 1 noisette de beurre

Préparation : *Recettes de Celine*

Pelez et coupez les carottes en petits dés

Dans une casserole d'eau, mettre le bouillon de légumes, ajoutez-y les carottes, 5 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois et finir la cuisson

Dans la casserole d'eau bouillante, faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, une fois cuites, égouttez-les remettez-les dans la casserole et mettre une petite noisette de beurre et bien mélanger.

Ajoutez les dés de jambon, les carottes et les petits pois égouttés

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!