



Penne épautre aux mange-tout, aux lamelles de lard et à la roquette

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

375 grammes de penne rigate (épeautre, Soubry)

150 grammes de roquette

150 grammes d'haricots mange-tout

150 grammes de lards en lamelles

1/2 décilitre huile d'olive

2 cuillères à soupe vinaigre de vin rouge

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pâtes al dente dans une quantité suffisante d'eau, laissez égoutter.
- 2.** Rincez la roquette et l'épongez.
- 3.** Faites cuire les mange-tout dans de l'eau bouillante salée et rincez-les à l'eau glacée pour qu'ils restent bien verts.
- 4.** Faites dorer les lardons.
- 5.** Préparez une vinaigrette à base d'huile d'olive, de vinaigre de vin, de poivre et de sel.
- 6.** Mélangez tous les ingrédients et ajoutez la vinaigrette.