

# pâtes primavera



## Ingrédients

200g de spaghetti secs  
150g de haricots verts, éboutés, coupés en deux  
1 petit bulbe de fenouil, tranché finement  
12 petits bouquets de brocoli  
3-4 c. à soupe d'huile d'olive  
Jus d'un demi citron  
10 tomates séchées au soleil, coupé en dés  
1 x 85g sac de cresson haché  
2 c. à soupe de persil frais, haché  
Sel de mer et poivre noir  
100g de parmesan râpé

## Méthode

Ajouter les pâtes à une grande casserole d'eau bouillante salée, après 5 minutes ajouter les haricots et le fenouil. Après 3 minutes, ajouter le brocoli. Continuer la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Égoutter, retourner les pâtes et les légumes dans la casserole, ajouter une bonne mesure de l'huile d'olive (peut-être 3-4 c. à soupe), et le jus de citron avec les tomates, le cresson et le persil. Bien assaisonner, servir immédiatement, garni de fromage parmesan.