



# Spaghettis printaniers aux pois gourmands, brocoli, pancetta et crème

 **Temps de préparation**  
< 30 min

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

400 grammes de spaghetti

200 grammes de pois gourmands

1 brocoli (tête)

huile d'olive

150 grammes de pancetta (ou de lard fumé)

2 décilitres de crème

sel et poivre

herbes fraîches (par ex. estragon, persil plat et/ou cerfeuil)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée.
- 2.** Cuisez à la vapeur ou faites blanchir les pois gourmands et le brocoli séparément. Égouttez bien.
- 3.** Dans une poêle, faites cuire la pancetta dans un filet d'huile d'olive.
- 4.** Ajoutez les légumes, et mélangez délicatement.
- 5.** Égouttez les spaghettis, et versez-les dans la poêle.
- 6.** Incorporez la crème, le poivre, le sel et les fines herbes. Remuez le tout, et servez immédiatement.