

# *Pâtes aux fèves, poireaux et menthe*

## *Ingrédients*

- 1 kg fèves en gousses
- 400 g pâtes
- 30 ml huile d'olive
- 2 poireaux (le blanc émincé)
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 c à c zeste de citron
- 60 g fromage de chèvre
- 2 càs menthe
- 50 g parmesan



## *Les étapes*

- **Blanchir les fèves 2 minutes. Les égoutter et enlever les peaux. Faire cuire les pâtes le temps indiqué sur le paquet. Egoutter et réserver 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson.**
- **Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans une poêle. Faites cuire les poireaux pendant 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais pas colorés. Ajouter les fèves, l'ail et le zeste de citron, et cuire pendant 2 minutes.**
- **Ajouter les pâtes et l'eau de cuisson réservée, et mélanger. Retirer du feu. Placer les pâtes dans les assiettes, émietter du fromage de chèvre et ajouter quelques feuilles de menthe. Parsemer de parmesan**

Sources : <https://menu-vegetarien.com/recettes/pates-feves-poireaux-menthe/>