

PÂTES AUX FLAGEOLETS ET AUX MANGE-TOUT

*300 g de pâtes tricolores
300 g de mange-tout
100 g de flageolets secs, ou 200 g de flageolets en boîte
1 tomate
2 c. à s. d'huile d'olive
sel-poivre
10 feuilles de citronnelle
30 g de margarine végétale*

Si l'on emploie des flageolets frais, les faire cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Couper la tomate en dés, l'ajouter aux flageolets égouttés, saler, poivrer et mélanger le tout avec l'huile d'olive.

Porter 2 litres d'eau à ébullition et y cuire les mange-tout équeutés pendant 12 minutes. Égoutter et les disposer joliment sur l'assiette.

Cuire les pâtes selon les instructions du sachet, en déposer au centre de l'assiette, surmontées de la garniture aux flageolets.

Faire brunir la margarine quelques instants sur le feu, poivrer et verser cette sauce sur les mange-tout.