

TAGLIATELLES PRIMA VERA

*500 g de tagliatelles fraîches
400 g de haricots verts frais
2 tomates coupées en quartiers
1 bouquet de persil, du thym et du cerfeuil
1/2 tasse de crème de soja
10 cl d'huile d'olive
20 g de levure maltée en paillettes
sel-poivre
bouillon de légumes*

Équeuter et casser les haricots verts. Porter une grande quantité d'eau à ébullition et y faire cuire les haricots jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et réserver.

Cuire les pâtes selon les instructions du sachet, dans de l'eau additionnée du bouillon de légumes. Au dernier moment, y réchauffer les haricots et égoutter le tout.

Mixer les herbes finement, avec la levure, la crème de soja, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélanger cette sauce aux pâtes et garnir de tomates. Servir tiède.