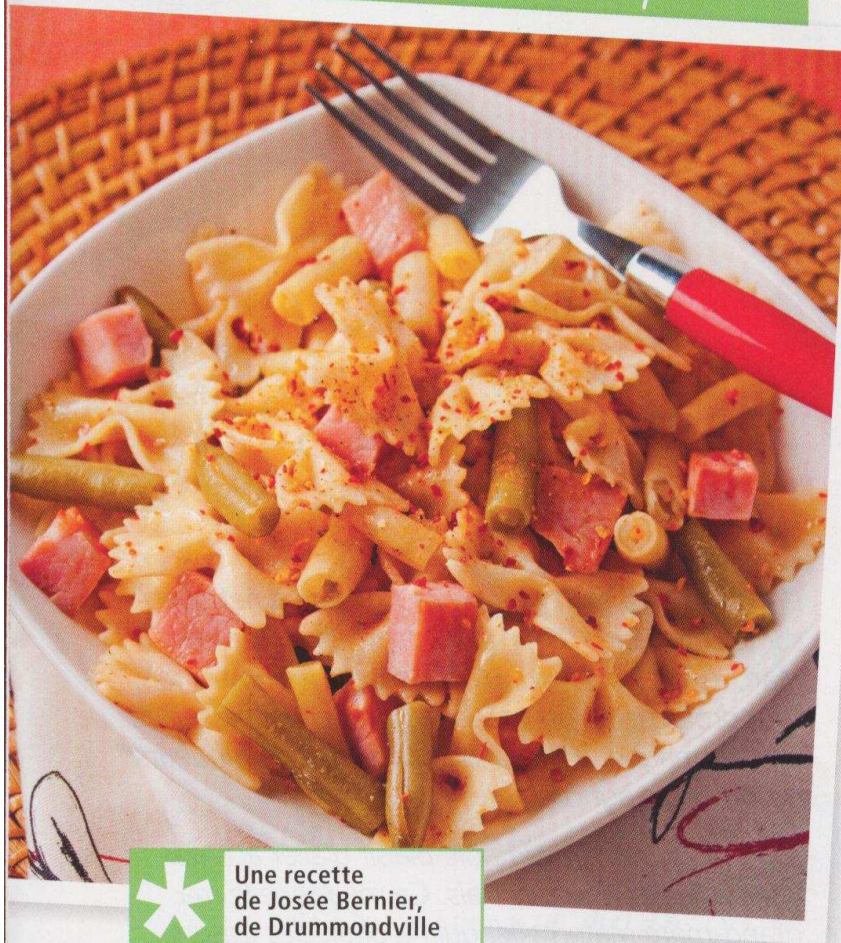


Votre recette express



Une recette
de Josée Bernier,
de Drummondville

Un repas complet qui fait plaisir autant aux enfants qu'aux parents et qui se prépare en deux temps, trois mouvements!

Pâtes au jambon

- 2 tasses de pâtes (de type boucles)
- 2 tasses de jambon coupé en dés
- 2 c. à soupe de beurre ou de margarine
- 2 boîtes de haricots coupés (verts et/ou jaunes)
- 2 c. à soupe (ou au goût) d'assaisonnements « poivrons et ail grillé » (de type Club House)

Cuire les pâtes selon les indications de l'emballage puis égoutter.

Dans une grande poêle, faire griller les morceaux de jambon dans le beurre ou la margarine.

Ajouter les pâtes cuites et l'assaisonnement. Mélanger délicatement.

Ajouter les haricots égouttés. Mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement.

Servir lorsque le tout est bien chaud.