



# Pâtes aux Petits-Pois, Jambon et Parmesan

*Pour 4/5 personnes :*

- 300 g de pâtes (penne, spaghetti...)
- 200 g de dés de jambon cuit (ou tranche bien épaisse coupée en dés)
- 100 g de petits-pois frais (ou surgelés)
- 25 g de parmesan
- 10 cl de crème liquide
- 1 oignon nouveau
- sel, poivre

1. Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les pâtes suivant l'indication de l'emballage.
2. Faire de même avec les petits-pois, environ une dizaine de minutes.
3. Pendant ce temps, émincer finement l'oignon puis le faire revenir quelques minutes à feu doux dans une poêle.
4. Ajouter ensuite les dés de jambon et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
5. Verser la crème liquide avec le parmesan ainsi qu'une louche d'eau de cuisson des pâtes puis assaisonner en sel et en poivre à votre convenance.
6. Laisser réduire le tout quelques minutes.
7. Une fois les pâtes et les petits pois bien égouttés, ajouter tout ce beau monde à la préparation puis bien mélanger.
8. Faire revenir le tout quelques minutes puis servir avec un peu de parmesan supplémentaire : c'est prêt ! ☐

□ Voilà une recette comme on les aime : simple, rapide et efficace ! □

Elle est idéale pour les « gamelles » de la semaine au travail ! Et comme on dit, c'est toujours meilleur réchauffé ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

