

Pâtes au jambon et aux petits pois



Pour deux personnes

- Des pâtes (des Rigatoni pour moi) 20 cl de crème fraîche (fleurette ou fluide) entière
- 150 g de petits pois surgelés
- 2 tranches de jambon cuit
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- poivre
- 3 cuillères à soupe de parmesan râpé

Faire cuire les petits pois surgelés au micro ondes.

Dans une poêle, faire revenir l'échalote émincée avec le beurre et ajouter le jambon coupé en petits carrés, laisser dorer doucement puis ajouter la crème, les petits pois et du poivre. Couvrir et laisser chauffer doucement.

Faire cuire les pâtes (*al dente* pour moi) et les égoutter. Deux ou trois minutes avant la fin de la cuisson des pâtes, mettre deux cuillères à soupe de parmesan dans la sauce, mélanger.

Remettre les pâtes dans la casserole, mélanger pour bien répartir la sauce puis servir dans des assiettes et saupoudrer du reste de parmesan. Servir et déguster sans attendre.