

## *Linguines Sauce Brocoli et Pancetta Grillée*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### **Ingrédients:**

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- BROCOLI(S)	1
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- HUILE D'OLIVE	30g
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- EAU	un peu
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- PANCETTA (JAMBON)	16-20 tranches
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Coupez le brocoli en bouquets et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Il doit être tendre. Egouttez.
- Faites griller à sec le mélange pignons de pin et amandes effilées. Réservez.
- Dans un bol mixeur (Monsieur Cuisine pour moi), placez la crème, l'huile, l'ail, le piment, la moitié des fruits secs grillés et les bouquets de brocoli. Mixez jusqu'à obtention d'une crème. Allongez avec un peu d'eau afin d'établir la consistance voulue. Salez et poivrez généreusement. Conservez au chaud.
- Faites griller à sec la pancetta.
- Mélangez les pâtes avec la crème de brocoli.
- Servez dans des assiettes creuses, garnissez de pancetta grillée, de fruits secs grillés et de parmesan râpé.

### **Remarque:**

La pancetta peut être remplacée par des lardons fumés.