

## *Linguines à la Crème de Citron au Basilic, Dés de Féta et Jambon Grillé*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### **Ingrédients:**

- LINGUINES (PÂTES)	250g
- CRÈME FRAÎCHE	80 ml
- LAIT	40 ml
- BASILIC	2x 1/2 càs (séché)
- MAÏZENA	1/2 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d'1
- FÊTA (FROMAGE GRECQUE)	100g
- JAMBON SERRANO	4-5 tranches
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Détaillez la féta en cubes. Poivrez-la et saupoudrez-la de basilic. Réservez.
- Taillez les tranches de jambon en lanières.
- Pressez le citron.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Entre temps, placez la crème, le lait, le reste de basilic, le jus de citron, sel et poivre dans un petit caquelon. Faites bouillir doucement puis liez avec la maïzéna.
- Faites également griller le jambon dans un peu de beurre chaud. Ajoutez les pignons et laissez doucement prendre couleur.
- Replacez les pâtes dans la casserole de cuisson et ajoutez la crème de citron au basilic. Mélangez et homogénéisez le tout.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses. Répartissez les dés de féta et le jambon grillé avec les pignons.
- Saupoudrez de parmesan avant de servir.

