

Bucatini aux Poireaux, Pancetta Grillée et Pignon de Pin

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|--------------|
| - BUCATINI (PÂTES) | |
| - POIREAUX ENTIERS | 2-3 |
| - PANCETTA (JAMBON) | 6-8 tranches |
| - PIGNONS DE PIN | |
| - CRÈME FRAÎCHE | 150 ml |
| - MOUTARDE | 1 c à café |
| - PARMESAN RÂPÉ | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Faites-les revenir doucement dans une grande poêle (Wok). Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Taillez la pancetta en dés et faites-la également griller dans la grande poêle.
- Grillez à sec les pignons de pin. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Réintégrez dans la poêle Wok, les poireaux précuits avec la pancetta. Arrosez avec la crème et portez à ébullition. Salez un peu et poivrez puis liez la sauce avec la moutarde.
- Incorporez alors les bucatini cuits et remuez le tout délicatement.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, saupoudrez-les de parmesan et agrémentez avec les pignons de pin grillés.

