

Pâtes Géantes à la Pancetta Grillée et Champignons, Sauce Crème-Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Spirelli (Pâtes)	500g (géantes)
- Pancetta (Jambon)	20 tranches
- Champignons de Paris	400g
- Ail en Poudre	
- Crème Fraîche	250 ml
- Moutarde	1 c à café
- Parmesan Râpé	50g
- Sel	un peu
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles.
- Coupez les tranches de pancetta en 4.
- Dans un grand wok, faites griller les champignons avec les morceaux de pancetta. Salez un peu, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Arrosez avec la crème fraîche et ajoutez la moutarde.
- Intégrez alors les pâtes cuites et remuez pour amalgamer le tout.
- Introduisez alors le parmesan en remuant continuellement.
- Servez dans des assiettes creuses.

