

Pâtes à la Roquette et au Bacon Fumé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|----------------------|
| - PENNÉS (PÂTES) | 500g (ou Rigotoni) |
| - ROQUETTE (SALADE) | 2 poignées |
| - BACON(S) | 200 - 220g fumé |
| - CONCENTRE DE TOMATES | 1 c à soupe (grosse) |
| - CREME FRAICHE | 250 ml |
| - OIGNON(S) | 1 petit |
| - PARMESAN RAPE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Détaillez les tranches de bacon en trois.
- Coupez la roquette avec des ciseaux en morceaux de 2-3 cm.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Pendant ce temps, faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud. Ajoutez ensuite le bacon et laissez cuire quelques minutes.
- Arrosez alors avec la crème fraîche et incorporez le concentré de tomates. Poivrez.
- Laissez épaissir doucement en remuant de temps en temps.
- Ajoutez cette préparation aux pâtes égouttées, mélangez bien et incorporez également la roquette coupée.
- Servez sans attendre avec le parmesan et quelques feuilles de roquette entières pour la décoration.

Variante:

Pour ceux qui aiment et en saison, vous pouvez ajouter des tomates confites à la préparation en même temps que la roquette.