

Linguines au Pesto, Noix et Jambon Croustillant

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- PESTO VERT	160g
- MASCARPONE	100g
- PARMESAN EN COPEAUX	
- CERNEAU(X) DE NOIX	30g + qq. pour déco
- POIREAUX ENTIERS	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- JAMBON CRU	6-8 tranches
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Emincez finement les poireaux et faites-les revenir dans un peu de beurre. Ajoutez l'ail. Salez et poivrez. Réservez.
- Mixez les cerneaux de noix.
- Faites rissoler sans graisse le jambon coupé en lamelles. Réservez.
- Lorsque les pâtes sont égouttées, ajoutez le pesto, le mascarpone, les poireaux et les noix mixées. Homogénéisez le tout.
- Servez les pâtes avec des lamelles de jambon croustillantes, saupoudrez de copeaux de parmesan et garnissez de cerneaux de noix.

