

Pâtes aux Poireaux Sauce Curry et Croustillants de Jambon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FARFALLES (PATES)	500g
- POIREAUX ENTIERS	3-4
- AIL EN POUDRE	un peu
- CRÈME FRAICHE	250-300 ml
- CURRY	1 c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	
- JAMBON SERRANO	5-6 tranches
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites bouillir de l'eau salée et faites-y cuire les pâtes le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, nettoyez et émincez les poireaux.
- Faites-les revenir dans du beurre. Salez et ajoutez un peu d'ail (évitiez le poivre pour l'instant).
- Lorsque les poireaux sont tendres, ajoutez le curry, mélangez 30 secondes puis arrosez avec al crème. Laissez bouillir quelques instants. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Coupez le jambon en lamelles et faites-les cuire à sec afin d'obtenir des croustillants.
- Servez les pâtes avec la sauce poireaux-curry. Saupoudrez de persil et ajoutez le parmesan en copeaux et le jambon croustillant.

