

Fusilli aux Pois Gourmands, Fêta et Bacon Grillé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FUSILLI (PÂTES)	500g
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	300g
- BACON(S)	150g
- OIGNON(S)	1
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- HERBES DE PROVENCE	un peu
- PERSIL	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Equeutez les mange-tout et coupez-les en deux.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Lorsqu'il reste 4 minutes de cuisson, ajoutez les mange-tout. Egouttez le tout et réservez.
- Pendant ce temps, coupez en dés la fêta et poivrez-la.
- Coupez ensuite le bacon en lanières et émincez finement l'oignon.
- Dans une poêle huilée, faites revenir l'oignon émincé puis ajoutez le bacon et laissez rissoler un peu.
- Arrosez avec la crème et ajoutez les herbes de Provence et le persil. Salez un peu et poivrez.
- Laissez réduire un peu puis versez la sauce sur les pâtes et mange-tout égoutté. Mélangez.
- Servez dans des assiettes creuses avec les dés de fêta poivrée.