

## *Pâtes au Jambon Grillé et Sauce Crème Tapenade aux Truffes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### **Ingrédients:**

- SPIRELLI (PÂTES)	300g
- COURGETTE(S)	1 belle
- ÉCHALOTE(S)	1
- JAMBON CRU	6-8 tranches
- AIL EN POWDRE	
- TAPENADE OLIVES NOIRES	2 noix aux truffes
- CRÈME FRAÎCHE	25 cl
- MAÏZENA	un peu
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	
- ABRICOT(S)	

### **Recette:**

- Emincez l'échalote.
- Coupez la courgette en petits dés.
- Taillez le jambon en lanières.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée puis égouttez et réservez.
- Dans une poêle huilée, faites revenir l'échalote avec les dés de courgettes. Ajoutez l'ail, sel et poivre.
- Lorsque la courgette est presque cuite, intégrez les lanières de jambon. Remuez quelques instants.
- Versez alors la crème et ajoutez la tapenade aux truffes. Portez à ébullition et liez avec un peu de maïzéna.
- Versez la sauce sur les pâtes égouttées et mélangez.
- Servez dans des assiettes creuses et saupoudrez de parmesan râpé.

