

Papardelles Sauce Crème de Clémentines et Dés de Courgettes Grillés

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAPPARDELLE(S)	300g
- CLÉMENTINE(S)	175g en boîte (chair)
- COURGETTE(S)	1
- PANCETTA (JAMBON)	8 tranches
- ÉCHALOTE(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les tranches de pancetta en lamelles.
- Taillez la courgette en petits dés au coupe légumes.
- Faites-les rissoler dans du beurre chaud puis intégrez les lamelles de pancetta. Salez et poivrez. Réservez.
- Pelez et râpez (pas trop finement) les carottes.
- Emincez l'échalote.
- Dans une grande casserole, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Faites revenir l'échalote dans de l'huile chaude. Ajoutez les carottes avec le sirop des clémentines et la même quantité d'eau. Laissez s'attendrir les carottes à couvert pendant 5-7 minutes.
- Arrosez la crème fraîche. Salez et poivrez. Laissez réduire quelque peu.
- Versez cette sauce sur les pâtes ainsi que les courgettes grillées. Mélangez délicatement.
- Au dernier moment, intégrez les quartiers de chair de clémentines.
- Servez dans des assiettes creuses avec le parmesan râpé.

