

## *Farfalles au Comté et Noix Torréfiées*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- FARFALLES (PÂTES)	500g
- COMTÉ	125-150g
- CERNEAU(X) DE NOIX	75g
- LARDONS	250g fumés
- HUILE D'OLIVE	
- OEUF(S)	1
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Concassez grossièrement les cerneaux de noix et faites-les torréfier dans une petite poêle sur feu en mélangeant de temps en temps (évitez de les brûler). Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, râpez le fromage.
- Fouettez l'œuf dans un bol et ajoutez la crème. Salez et poivrez.
- Grillez les lardons dans une poêle chaude légèrement huilée.
- Replacez les pâtes dans la casserole de cuisson hors du feu et versez-y un peu d'huile, le mélange œuf-crème ainsi que les lardons grillés.
- Intégrez-y ensuite les  $\frac{3}{4}$  des cerneaux de noix torréfiés et les  $\frac{3}{4}$  du Comté râpé. Salez un peu et poivrez. Homogénéisez le tout.
- Servez sans attendre avec le reste de fromage râpé et de noix torréfiées.

