

Pennes Sauce Moutarde au Miel, Pancetta Grillée et Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Pennés (Pâtes)	180-220 g
- Pancetta (Jambon)	4-6 tranches
- Crème Fraîche	150 ml
- Maïzena	1 c à café
- Moutarde	1 c à café à l'ancienne
- Moutarde au Miel	1 c à café
- Miel	1 c à soupe
- Parmesan en Bloc	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pennes dans une grande quantité d'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Coupez les tranches de pancetta en morceaux et faites-les griller à sec dans un poêle chaude. Réservez.
- Dans un caquelon, versez la crème liquide avec la maïzena. Fouettez énergiquement.
- Intégrez la moutarde à l'ancienne et la moutarde au miel. Salez et poivrez.
- Faites chauffer doucement le tout.
- Mélangez et laissez arriver à ébullition.
- Incorporez alors le miel et remuez la sauce.
- Laissez réduire la sauce jusqu'à obtenir une texture légèrement lisse et épaisse.
- Incorporez alors les pâtes à la sauce et mélangez délicatement.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses.
- Râpez fraîchement du parmesan et déposez-le sur les pâtes ainsi que quelques morceaux de pancetta grillés.



Remarque:

A partir de DI-543