



Pâtes

Orecchiette à l'italienne



20 min 10 min 10 min **0** **529**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour les pâtes

200 g **Orecchiette**

Ingrédients pour la sauce

75 g **Bacon**
5 **Tomate(s)**
2 c. à soupe **Parmesan**
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
2 c. à soupe **Basilic**
1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson des pâtes

- 1 Mettre une grande quantité d'eau à bouillir dans une casserole.
- 2 Faire cuire les pâtes le temps indiqué sur l'emballage.
- 3 Une fois, la cuisson écoulée, égoutter et réserver.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Couper le bacon en lanières.
- 2 Couper les tomates en petits dés.
- 3 Faire revenir le bacon dans une poêle, jusqu'à ce qu'il soit doré. Réserver.
- 4 Dans la même poêle, faire cuire les tomates une dizaine de minutes à feu moyen.
- 5 Ajouter le bacon et la crème, remuer le tout.

Étape 3

Dressage

- 1 Retirer la sauce du feu, ajouter les pâtes, le basilic, le parmesan et le poivre.

2 Remuer le tout afin que les pâtes soient enrobées de sauce. Servir chaud.