

Les pâtes jambon beurre New Age



Pour deux personnes

- Des pâtes (type coquillettes, orecchiette, fusilli, farfale)
- 2 tranches de jambon (de préférence sans E250 et E252)
- 1 cuillère à soupe de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée surgelée (ou fraîche si on en a)
- 50 g de beurre
- Une poignée de graines de tournesol
- Poivre

Faire griller les graines de tournesol doucement, à sec, dans une poêle antiadhésive, puis réserver.

Dans un bol, mettre le parmesan, la ciboulette et le jambon découpé en brunoise (petits dés). Donner plusieurs bons coups de moulin à poivre. Perso, j'aime quand c'est relevé, mais là c'est en fonction des goûts de chacun.

Faire cuire les pâtes al dente.

Prélever trois cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes et verser dans une petite casserole (ou poêle, peu importe). Ajouter le beurre et laisser chauffer doucement pour que ça fonde, puis ajouter le mélange jambon, parmesan et ciboulette. Mélanger et maintenir au chaud.

Egoutter les pâtes et les remettre dans la casserole, verser la garniture et mélanger. Répartir dans les assiettes, parsemer de graines de tournesol et servir immédiatement.

Déguster en se disant que les basiques, c'est vachement bon.