

## Pâtes au potiron et noisettes torréfiées



### Ingrédients

- Des pâtes
- Un reste de soupe de potiron (environ 10 cl)
- 1 quinzaine de noisettes
- 4 tranches de pancetta
- 1 échalote
- 5 cl de crème liquide

Décortiquer les noisettes et les mettre dans un plat qui va au four. Enfournier pour un quart d'heure dans un four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir et découper au couteau en éclats grossiers.

Dans une poêle, faire revenir l'échalote émincée avec une noisette de beurre, puis ajouter la pancetta et la faire griller. Verser le velouté de potiron, porter à ébullition puis baisser le feu et maintenir à feu tout doux à couvert.

Faire cuire les pâtes et les égoutter, puis les remettre dans la casserole.

Verser la crème dans la poêle, porter à ébullition puis verser sur les pâtes, ajouter les éclats de noisettes, mélanger, servir et déguster de suite.

C'est quand même meilleur que la pasta box....