



Pâtes aux pois gourmands et au bacon



Ingrédients

pour 4 personnes :

600g de fusilli
12 tranches de bacon
200g de pois gourmands
1 petit bouquet de persil
6 branches de thym
12 feuilles de menthe
4 cs de crème fraîche
sel et poivre du moulin

Lavez rapidement les pois gourmands sous l'eau. Enlevez l'attache du pois si elle est encore présente. Faites-les cuire 3 min dans l'eau bouillante, faites-les rafraîchir dans un bol d'eau fraîche pour leur garder leur couleur.

Dans une poêle, faites griller les tranches de bacon, laissez refroidir avant de les couper en lanières.

Faites cuire les pâtes al dente. Pendant ce temps, faites fondre la crème fraîche en y ajoutant le persil et la menthe finement hachée et le thym effeuillé. Mixez finement le tout. Au moment de servir, faites bouillonner la sauce quelques minutes pour l'épaissir, ajoutez le bacon et les pois gourmands coupés en 3 et laissez chauffer.

Servez immédiatement avec un fromage râpé à votre goût.

Mon petit coin de cuisine 2010
<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>
e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com