



## *Pâtes à la crème au fromage et aux carottes*



## Ingrédients

pour 4 personnes

300 g de penne  
2 grandes tranches de jambon blanc  
2 belles carottes  
3 cs de crème fraîche  
1 gousse d'ail  
125g de tomme de brebis affinée  
1/2 cc de paprika  
sel et poivre du moulin

Épluchez et coupez les carottes en bâtonnets, de la même taille que les penne. Faites les cuire à l'étouffée, dans une casserole à fond épais avec un fond d'eau, pendant 15 min.

Pendant ce temps, faites cuire les penne à grande eau.

Épluchez et émincez finement la gousse d'ail. Coupez le jambon en lamelles de la même taille que les penne.

Faites bouillir la crème dans une casserole, ajoutez la tomme de brebis affinée râpée. Laissez fondre le fromage. Ajoutez l'ail, le paprika, le sel et le poivre.

Au moment de servir, ajoutez les carottes et le jambon et faites réchauffer quelques instants, la sauce doit être très chaude. Versez la sauce sur les pâtes et servez immédiatement.