

Pâtes d'un soir de dèche. Version 2.0



Pour deux personnes

- Des pâtes type penne ou rigatoni
- 2 tranches de jambon cuit
- 2 courgettes
- 1 échalote
- 20 cl de crème
- 10 ou 15 cl de crémant (d'Alsace en l'occurrence)
- 1/2 scamorza fumée
- 15 g de beurre
- Poivre du moulin

Eplucher et émincer l'échalote et la mettre à cuire dans une sauteuse à feu doux avec le beurre. Pendant ce temps, éplucher les courgettes (si elles sont parfaitement bio et sans traitement on peut laisser la peau, ce sera meilleur et plus joli) et les tailler en petits dés.

Lorsque l'échalote commence à devenir fondante, verser le crémant, porter à ébullition et laisser bouillonner deux ou trois minutes. Ajouter ensuite les courgettes et baisser le feu.

Couper le jambon en petits dés, l'ajouter à la poêle ainsi qu'un bon tour de moulin à poivre. Couvrir et laisser cuire à feu doux une dizaine de minutes, puis ajouter la crème, couvrir et maintenir sur feu doux le temps de faire cuire les pâtes.

Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter, les remettre dans la poêle et verser la garniture, mélanger, servir et parsemer de scamorza râpée.

Déguster aussitôt.