

# Pâtes aux petits-pois, jambon et parmesan

◆ **Difficulté** : Facile

◆ **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 15 min env.

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ◆ 200 g de pâtes
- ◆ 1 oignon
- ◆ 100 g de petits-pois
- ◆ 250 g de dés de jambon
- ◆ 25 g de parmesan râpé  
(+ un peu pour le service)
- ◆ 10 cl de crème liquide
- ◆ Huile d'olive
- ◆ Sel / Poivre

## Préparation :

Cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée en suivant les indications sur l'emballage, 5 min avant la fin la cuisson, mettre les petits pois

En parallèle, faire revenir les dés de jambon quelques minutes dans une grande sauteuse huilée.

Ajouter l'oignon, poursuivre la cuisson 2 min.

Verser la crème, un peu de sel et du poivre, laisser mijoter pendant la cuisson des pâtes puis ajouter une petite louche de jus de cuisson des pâtes ainsi que le parmesan.

Bien égoutter les pâtes et les petits-pois puis ajouter le tout dans la sauteuse, bien mélanger puis servir avec un peu de parmesan râpé.

**Bon appétit à toutes & tous !!**

*Recettes de Caline*