

Pastasotto de trofie au jambon croustillant

Difficulte : Facile

Preparation : 15 min / Cuisson : 15 min env.

Ingredients pour 4 personnes :

400 g de Trofie (pates)

12 tranches de jambon de pays

120 g de beaufort rape

1 oignon

1 L de bouillon de volailles

2 cuil a soupe de creme fraiche epaisse

60 g de beurre

2 cuil a soupe d'huile d'olive

Sel (facultatif)

Preparation :

Dans une casserole portez le bouillon de volaille a ebullition.

Epluchez et hachez l'oignon.

Faites-le colorer dans une cocotte avec 20 g de beurre pendant 5 min
a feu moyen.

Ajoutez les pates dans la cocotte et melangez pour bien les enrober
de beurre et d'oignon.

Faites cuire 2 min.

Versez le bouillon en une seule fois. Salez.
Portez a ebullition, puis laissez cuire 12 min
sur feu moyen en remuant regulierement.

Emincez les tranches de jambon.

Faites-les dorer 3 min dans une poele avec l'huile d'olive.
Deposez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Ajoutez la creme fraiche dans la cocotte, melangez et laissez cuire 3 min.
Hors du feu, incorporez le reste de beurre froid en morceau
et melangez pour lier legerement les pates.

Ajoutez le beaufort rape et le jambon croustillant.

Vous reste plus qu'a passer a table

Bon appetit a toutes & tous !!