

# Pastasotto de trofie au jambon croustillant

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 15 min env.

Ingredients pour 4 personnes :

400 g de Trofie (pâtes)

12 tranches de jambon de pays

120 g de beaufort rape

1 oignon

1 L de bouillon de volailles

2 cuil à soupe de crème fraîche épaisse

60 g de beurre

2 cuil à soupe d'huile d'olive

Sel (facultatif)

Préparation :

Dans une casserole portez le bouillon de volaille à ébullition.

Epluchez et hachez l'oignon.

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

Ajoutez les pâtes dans la cocotte et mélangez pour bien les enrober de beurre et d'oignon.

Faites cuire 2 min.

Versez le bouillon en une seule fois. Salez.

Portez à ébullition, puis laissez cuire 12 min sur feu moyen en remuant régulièrement.

Emincez les tranches de jambon.

Faites-les dorer 3 min dans une poêle avec l'huile d'olive.

Deposez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Ajoutez la crème fraîche dans la cocotte, mélangez et laissez cuire 3 min.

Hors du feu, incorporez le reste de beurre froid en morceau et mélangez pour lier légèrement les pâtes.

Ajoutez le beaufort rape et le jambon croustillant.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appetit à toutes & tous !!