

Pâtes aux Saint-Jacques et jambon cru

Type de cuisson : Four, thermostat 7

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (4 Portions) :

- 500 g de pâtes (spaghettis, tagliatelles)
- 160 g de noix de Saint-Jacques
- 4 tranches de jambon cru
- 40 cl de crème semi-épaisse
- 2 gousses d'ail
- persil
- poivre

Préparation de la recette :

Faire cuire les pâtes.

Faire sécher le jambon au four (220 °C) pendant 5 min (il est possible de le faire à la poêle mais c'est plus mou) puis le couper grossièrement.

Pendant la cuisson des pâtes, faire revenir l'ail puis ajouter les noix de Saint-Jacques, les laisser cuire 3/4 min et ajouter le persil ciselé et la crème.

Dès que c'est chaud, mélanger avec les pâtes égouttées et ajouter le jambon.