

Fusilis aux poireaux et pétoncles



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 300 g de fusilis (d'autres pâtes feraient aussi bien l'affaire)
- 1 poireau
- 5 tranches de poitrine fumée
- 250 g de noix de pétoncles
- 1/2 verre de vin blanc de cuisine
- 5 cl de crème fraîche
- Parmesan

Préparation :

Dans une casserole, faire revenir les tranches de poitrine découpées en lamelles. Ajouter le poireau émincé, le vin blanc et un peu d'eau si nécessaire. Assaisonner et faire cuire à l'étouffée 20 minutes environ.

Ajouter ensuite les pétoncles (préalablement décongelées si elles l'étaient) et continuer la cuisson 10 minutes.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes al dente et les réserver.

Mélanger les pâtes aux poireaux, ajouter la crème fraîche et râper du parmesan au moment de servir.