



Pour 4 à 6 personnes

5 tranches épaisses de bacon fumé ou pancetta

1 livre (500 g) de pâtes mini-coquilles ou autres petites pâtes

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de beurre

Poivre noir fraîchement moulu

300 g de petits pois surgelés

2 c. à soupe de crème 35 %

Le jus de 1 citron

180 g de parmesan râpé finement

Porter à ébullition une grande casserole de légèrement salée.

Pendant ce temps, couper le bacon en cubes.

Ajouter les pâtes à l'eau bouillante et cuire au goût selon les indications du fabricant.

Réserver 1 tasse (250 ml) d'eau de cuisson des pâtes

Pendant la cuisson des pâtes, placer une grande poêle à feu moyen et ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le beurre.

Ajouter du bacon ou la pancetta et une pincée de poivre et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Ajouter immédiatement les pois surgelés et remuer pendant une minute ou deux. Ajouter l'eau de cuisson des pâtes et la crème 35%.

Égoutter les pâtes et ajoutez les dans la poêle et remuer. Ajouter le jus de citron et ajuster le sel et le poivre au goût. Porter à ébullition, puis retirer du feu. Le mélange doit être épais.

Ajouter le parmesan et mélanger. Si désiré, servez avec une salade verte.