

Pâtes au lard, roquette et tomates

Pour 4 personnes



8–12 tranches de lard à griller

250 g de tomates dattes ou cherry
Sel, sucre, poivre, huile d'olive

400 g de spaghetti ou nouilles

2.5 dl de crème
2 citrons, uniquement le zeste
Sel, poivre

1 bouquet de basilic
1 poignée de roquette
Fromage râpé

Préchauffer le four à 200°C.

Poser les tranches sur la plaque du four munie d'un papier à pâtisserie.

Mélanger le tout dans une terrine, verser sur la plaque, cuire au four pendant environ 10 minutes.

Cuire "al dente", égoutter, remettre dans la casserole.

Mélanger avec les pâtes, chauffer, répartir sur les assiettes préchauffées.

Arranger avec les tomates cherry et le lard sur les pâtes et servir de suite.

Remarques:

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs et astuces** » sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/economiefamiliale

Recette "GrangeNews" – Edition n° 92 – Juin 2018