

Fusilli au jambon et aux petits pois WW



Pour 4 pers / 8 pp par pers

- 200 gr de pâtes crues
- 200 gr petits pois surgelés
- 150 gr de râpé de jambon
- 2 cc d'huile d'olive
- 6 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- sel, poivre
- 1 petit oignon

Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir l'oignon émincé sur feu doux.

Ajouter ensuite les petits pois et laisser cuire 2/3 minutes.

Rajouter ensuite le râpé de jambon et mélanger le tout.

Egoutter les pâtes en prenant soin de conserver un peu d'eau de cuisson des pâtes (1 à 2 louches)

Rajouter les dans la sauteuse, incorporer la crème et mélanger le tout en ajoutant un peu de l'eau de cuisson réservée. Saler, poivrer et servir.

Pourquoi pas rajouter un peu de parmesan dans son assiette....