

Tagliatelles aux figues et au noix

Ingrédients par personnes

150g de tagliatelle

1 figue violette

1 tranche de pancetta

1 petite poignée de cerneaux de noix

Miel liquide

Thym

Pecorino romano

Faire cuire les pâtes al dente (selon l'indication sur le paquet).

Coupez les figues en tranches de 5 mm d'épaisseur, étalez-les sur une plaque de four, arrosez-les avec un filet de miel et enfournez sous le gril pendant 10 minutes à 200°C.

Dans une poêle, torréfiez les noix à sec, retirez-les de la poêle et remplacez-les par les tranches de pancetta que vous ferez griller quelques secondes de chaque côté.

Dressage: répartissez les pâtes dans les assiettes, répartissez dessus la pancetta coupée en morceaux, les noix et les tranches de figues. Parsemez le tout de thym frais et de pecorino tranché finement à l'aide d'un économètre. Un filet d'huile d'olive et voila.

A tavola!!!!