***Avoines savoisiennes au chou romanesco...***

***Pour 2 personnes***

100g de pâtes (des avoines savoisienne pour moi)

le quart d'un chou romanesco

4 tranches fines de pancetta

sel, poivre

Pecorino à volonté

Faites cuire les avoines 6 minutes dans une casserole d'eau bouillante, égouttez et réservez.

Détaillez les fleurettes du chou romanesco, recoupez-les si elles sont trop grosses et faites les revenir une dizaine de minutes à la poêle dans un filet d'huile d'olive, en fin de cuisson vos fleurettes doivent être un peu grillées, mais pas trop et encore un peu ferme mais pas trop!!!!

Mélangez les fleurettes de chou romanesco et les avoines, rectifiez l’assaisonnement  (sel, poivre), ajoutez un filet d'huile d'olive.

Dans la poêle qui a servit à la cuisson des fleurettes, faites griller les tranches fines de pancetta puis ajoutez-les aux pâtes, râpez un peu (ou plus!!) de pecorino par dessus et servez aussitôt.