

## **Pâtes à la crème d'échalote et pétales de jambon cru**



### **Pour deux personnes**

- Pâtes
- 20 cl de lait (entier de préférence, mais on peut aussi remplacer par de la crème pour une version plus gourmande)
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc
- 4 tranches de jambon cru

Déposer les tranches de jambon sur du papier sulfurisé et les faire griller au four à 180°C une dizaine de minutes en surveillant : elles doivent durcir mais pas brunir, puis les sortir du four.

Eplucher et émincer l'échalote et la faire revenir tout doucement dans du beurre. Lorsqu'elle commence à être fondante, ajouter le vin, porter à ébullition, puis baisser le feu et verser le lait. Saler un peu, poivrer abondamment et laisser chauffer doucement une dizaine de minutes en surveillant (le lait ça déborde).

Prendre deux des tranches de jambon grillées et les couper en morceaux grossiers, puis mettre dans le lait. Couvrir, couper le feu et laisser infuser une dizaine de minutes. Mixer le tout au mixeur plongeant ou au blender goûter et rectifier l'assaisonnement.

Faire cuire les pâtes, les égoutter, les remettre dans la casserole et verser la sauce. Mélanger, puis répartir les pâtes dans les assiettes.

Découper les deux tranches de jambon restantes en petits morceaux et parsemer les assiettes. Servir et déguster immédiatement.