

## Pâtes au jambon de dinde

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 15 min

**160 g de pâtes crues (macaronis ou fusillis)**

**2 cc d'huile d'olive**

**1 oignon rouge émincé**

**2 gousses d'ail écrasées**

**4 tranches de jambon de dinde coupées  
en lamelles**

**1 cc de piment moulu**

**weightwatchers**

**Le zeste d'1 citron**

**100 g de crème fraîche allégée à 15 %**

**Une poignée de basilic frais ciselée**

**1** Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet. Pendant ce temps, versez l'huile dans une poêle et faites revenir les oignons et l'ail jusqu'à qu'ils soient tendres.

**2** Ajoutez les lamelles de jambon de dinde et faites-les cuire pendant 1 minute 30.

**3** Réduisez le feu, ajoutez les flocons de piment, le zeste de citron et la crème fraîche, puis remuez.

**4** Ajoutez les pâtes cuites et le basilic à la poêle et mélangez bien le tout. Servez garni de feuilles de basilic, de zeste de citron et de salade verte.