

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.