



6 personnes



20 minutes



15 minutes

Pâtes à la crème au parmesan

1- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée.

2- Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une casserole, avec l'oignon émincé et les lamelles de jambon. Laissez dorer.

3- Ajoutez la crème fraîche, mélangez. Assaisonnez et incorporez le parmesan râpé en lamelles. Remuez jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Servez bien chaud avec les pâtes cuites.

600g de pâtes
100g de beurre
50cl de crème fraîche
100g de parmesan frais
Quelques lamelles de jambon
1 petit oignon
Sel et poivre