

Les pâtes de Bukowski



Pour trois personnes

- Des pâtes (éviter les pâtes creuses type Penne qui se prêtent plutôt à une sauce plus liquide)
- 150 g poitrine fumée
- 1 échalote
- 50 g pignons
- 5 cl de whisky
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de cheddar orange

Dans une poêle, faire revenir les lardons sans ajouter de matière grasse. Ils doivent être bien dorés.

Faire revenir les pignons à sec dans une petite poêle pour qu'ils soient dorés. Réserver.

Détailler le fromage en petits dés.

Dans une petite casserole, faire revenir l'échalote émincée avec un peu de beurre. Lorsqu'elle commence à être fondante, verser le whisky, porter à ébullition et laisser cuire deux ou trois minutes à gros bouillons puis baisser le feu et ajouter la crème et du poivre et un peu de sel (pas trop car le lard et le fromage seront également salés). Couvrir et laisser continuer à chauffer à feu très doux.

Cuire les pâtes et les égoutter puis les remettre dans la casserole, verser la crème et mélanger (en gardant une petite source de chaleur pour que les pâtes ne refroidissent pas). Mélanger et répartir dans les assiettes. Parsemer de pignons et de petits dés de fromage, et finir avec les lardons. Déguster de suite.