

Pâtes du jour de l'an

Ingrédients

<i>500 g</i>	<i>Pâtes aux œufs ou Spätzele cuite Al dente</i>
<i>3 c. à soupe</i>	<i>Huile d'olive</i>
<i>1</i>	<i>Oignon espagnol taillé en grosses juliennes</i>
<i>3 moyennes</i>	<i>Tomates de serre Savoura ou Demers</i>
<i>125 g</i>	<i>Jambon de Westphalie haché</i>
<i>250 ml</i>	<i>Fond de poulet</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Sauce mexicaine pimentée</i>
<i>8 gousses</i>	<i>Ail biologique de la Tapani</i>
<i>1 c. à thé</i>	<i>Paprika fumé</i>
<i>75 ml</i>	<i>Crème 15 % cuisson</i>
<i>3 c. à soupe</i>	<i>Coriandre fraîche hachée</i>
	<i>Sel de la mer Morte et fleur d'ail de la Tapani avec modération</i>

Méthode

- 1. Faire chauffer l'huile d'olive dans un sautoir et ajouter L'oignon cuire 2 à 3 minutes sans coloration. Ajouter les tomates et continuer la cuisson 2 minutes.*
- 2. Ajouter le jambon, le fond de poulet, la sauce mexicaine, l'ail et le paprika. Remuer et laisser mijoter 10 minutes. Verser la crème bien mélangé.*
- 3. Servir les pâtes dans une assiette très chaude avec la sauce obtenue au point 2 et saupoudrer de coriandre.*