

Mini Conchiglies à la Truffe, Pancetta Grillée et Parmesan

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	150g minis
- PANCETTA (JAMBON)	4 tranches
- TRUFFE(S)	1 petite
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	½ c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- PARMESAN EN BLOC	fraîchement râpé
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Coupez les tranches de pancetta en dés et faites-les griller à sec. Réservez.
- Placez les pâtes dans un plat creux et râpez finement la truffe puis ajoutez les deux huiles et un peu de coriandre ciselée. Salez et poivrez. Mélangez le tout.
- Répartissez dans des verrines puis saupoudrez de pancetta grillée.
- Réchauffez si nécessaire les verrines au micro-onde.
- Râpez le bloc de parmesan et déposez quelques brins sur chacune des verrines chaudes.



Remarque:

Pour 15-20 coupelles