

## Pâtes aux tomates séchées, bacon et parmesan d'Élyne

3 tranches de bacon, haché en petits morceaux  
1 petit oignon haché très fin  
1 à 2 gousses d'ail  
¾ à 1 tasse de crème 15 % à cuisson ou champêtre  
3 bonne c. à soupe de pesto aux tomates séchées  
2 à 3 c. à soupe de fromage parmesan râpé  
Sel et poivre au goût

Cuire les pâtes au goût (penne, tortellini, rotini ou autre) Dans une grande poêle, frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit presque cuit, ajouter les oignons et brasser 2 à 3 minutes jusqu'à tendreté, ajouter l'ail, éviter de le sur cuire. Déglacer avec la crème et bien racler le fond pour en ressortir tous les sucs puis ajouter le pesto aux tomates, brasser pour bien mélanger, ajouter le parmesan le sel et le poivre.

Au lieu d'utiliser beurre ou huile pour frire oignon et ail, on gardera le gras de bacon, il n'y en a pas beaucoup mais c'est très savoureux.

Servir sur vos pâtes préférées.