



Des pâtes pour les amoureux du bacon

[RECETTES](#) - [FRUITS DE MER](#) - [PÂTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Des pâtes cuites de votre choix (j'ai pris des penne)
- 3 tranches de bacon
- Une protéine de votre choix (j'ai pris une vingtaine de grosses crevettes, mais ça pourrait être 2-3 poitrines de poulet coupées en lanières)
- Une vingtaine de tomates cerises
- Quelques brins de ciboulette

Préparation

1. Faire dorer le bacon dans une poêle. Lorsqu'il est cuit, mettre de côté.
2. Dans la même poêle (n'enlevez pas le gras), faites cuire les crevettes ou le poulet à feu moyen-vif. Lorsque les crevettes ou les morceaux de poulet sont cuits, réserver.
3. Dans la même poêle, ajouter les tomates et faire cuire pendant 2-3 minutes. Faut pas que les tomates n'éclatent.
4. Au moment du service, servir une portion de pâtes dans une assiette, ajouter la viande et les tomates. Émietter le bacon dans chacun des plats. Parsemer de ciboulette.