



Pâtes aux tomates confites, chèvre et bacon!

[30 MIN. ET MOINS](#) - [FRUITS DE MER](#) - [PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 8 petites tomates sur vigne
- 6 tranches de bacon coupées en petits morceaux
- 16 à 20 grosses crevettes crues
- 1 briquette de fromage de chèvre
- 1 citron (jus + zeste)
- Huile d'olive
- 1/2 paquet de capelli d'angelo (ou pâtes de votre choix)
- Poivre du moulin

Préparation

1. Faire bouillir vos pâtes selon les instructions figurant sur l'emballage.
2. Dans une poêle, à feu vif, faire cuire le bacon. Une fois bien doré, retirer le bacon et l'éponger sur un papier absorbant. Conserver le gras du bacon dans la poêle et y mettre les tomates (ne pas couper les tomates. Les déposer entières.). Baisser le feu à medium et laisser cuire pendant 5 minutes. Retirer les tomates de la poêle et les déposer sur un papier absorbant.
3. Mettre dans la poêle (toujours dans le gras du bacon), les crevettes et faire cuire (pas trop! Sinon, ça devient caoutchouteux!) environ 1 minute de chaque côté. Au besoin, ajouter un peu d'huile d'olive et racler la poêle pour enlever les sucs et donner du goût aux crevettes. Retirer les crevettes de la poêle.
4. Séparer les pâtes dans quatre assiette et y verser un filet d'huile d'olive (environ 1 c. à table par

assiette), Ajouter du jus de citron (environ 1 c. à thé par assiette) et un peu de son zeste. Émietter du fromage de chèvre, déposer les tomates, les crevettes et le bacon. Savourer!