

## Pâtes à la crème de poivron



### Pour deux personnes

- Des pâtes (pappardelles pour moi)
- 1 poivron rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café de petites câpres
- 15 olives noires à la grecque
- 5 tranches de pancetta
- 2 cuillères à soupe de pignons

Préchauffer le four à 180°C. Enfourner le poivron et le laisser cuire entre 15 et 20 minutes. Il doit se friper et la peau doit noircir un peu.

Sortir du four et laisser refroidir. Lorsque le poivron a refroidi, l'éplucher, enlever les pépins et le mettre dans un mixeur.

Ajouter la gousse d'ail et la cuillère d'huile d'olive et mixer.

Faire revenir la pancetta coupée en lamelles dans une poêle et mettre de côté.

Dans une autre poêle, faire dorer les pignons, puis réserver.

Faire bouillir de l'eau pour les pâtes et pendant qu'elles cuisent, faire doucement chauffer le poivron, ajouter la crème, les câpres et les olives et maintenir au chaud à couvert.

Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter, les remettre dans la casserole et verser la sauce au poivron, en maintenant une source de chaleur pour ne pas que ça refroidisse.

Ajouter la pancetta, mélanger, servir et parsemer de pignons. Déguster de suite pendant que c'est encore chaud.