



Pâtes BLT pour les repas pressés

[30 MIN. ET MOINS](#) - [PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 450 grammes de penne (non cuites) soit la moitié d'un grand sac de 900 g
- 1 paquet de tomates cerises coupées en 4 (j'ai ajouté quelques tomates cerises jaunes de mon jardin pour la photo)
- 8 tranches de bacon coupées en morceaux
- 1/2 c. à thé de sel
- 150 g de bébé épinard (la moitié d'un grand bac)
- 1/4 à 1/2 tasse de fromage parmesan frais râpé (ou autre fromage de votre choix)
- Poivre

Préparation

1. Faire bouillir les pâtes selon les instructions figurant sur l'emballage.
2. Dans une poêle (c'est mieux si elle n'est pas antiadhésive), faire cuire le bacon jusqu'à ce qu'il deviennent bien croustillant (5-6 minutes) à feu moyen-vif. Réserver le bacon et jeter le gras.
3. Ajouter les tomates et le sel dans la poêle et bien gratter le fond pour enlever les sucs du bacon et laisser cuire environ 3 minutes à feu moyen. Brasser à quelques reprises.
4. Ajouter les épinards. Au début, vous aurez l'impression qu'il y en a trop. Mais non. Ils vont tomber et là, vous aurez l'impression d'en manquer! Quand ils seront tombés, ajouter les pâtes et le bacon. Poivrer au goût et bien mélanger.
5. Servir et saupoudrer chaque portion d'une poignée de parmesan.

