



## One pot pasta hawaïen au jambon fumé aux arômes boréals

PRÉSENTÉ PAR :

duBreton<sup>®</sup>

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

---

### Information nutritionnelle

Par portion: calories 529; protéines 33 g; M.G. 14 g; glucides 67 g; fibres 8 g; fer 3 mg; calcium 235 mg; sodium 1 650 mg

---

### Ingrédients

- 2 paquets de jambon tranché mince fumé aux arômes boréals duBreton de 150 g chacun
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
- 500 ml (2 tasses) de sauce marinara
- 1 oignon haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 375 ml (1 1/2 tasse) d'ananas coupé en dés
- 45 ml (3 c. à soupe) de persil frais haché
- 45 ml (3 c. à soupe) de basilic frais émincé
- 750 ml (3 tasses) de gemellis
- 1 contenant de champignons de 227 g, émincés
- Sel et poivre au goût
- 125 ml (1/2 tasse) de copeaux de parmesan

---

### Étapes

- 1 Réserver trois tranches de jambon pour la garniture. Couper les autres tranches de jambon en morceaux.
- 2 Dans une casserole, mélanger le bouillon avec la sauce marinara, l'oignon, l'ail, l'ananas, les fines herbes, les morceaux de jambon, les gemellis et les champignons. Saler et poivrer. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux-moyen de 10 à 12 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente* et que le liquide soit presque complètement absorbé.
- 3 Dans une assiette, déposer les tranches de jambon réservées, sans les superposer. Cuire au micro-ondes de 1 à 2

minutes, jusqu'à ce que les tranches de jambon soient croustillantes. Émietter le jambon.

- 4 Répartir les pâtes dans les bols. Garnir de jambon émietté et de parmesan.