 **Pâtes Pilaï**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands :**

**- 500 g de Serpentini
- parmesan râpé
la sauce :**
**- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 petites boîtes de pulpe de tomates en dés (3 X 400 g)
- 2 feuille de laurier
- 2 branches de thym
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin
- 200 g d'allumettes de lard fumé
- 100 g de crème fraîche**

Faire revenir dans un filet d'huile d'olive les oignons et les gousses d'ail émincés, sans coloration.
Transvaser dans un blender, ajouter les tomates et mixer pour obtenir un coulis.
Dans la sauteuse vide, mettre une cuillerée à soupe d'huile d'olive et faire légèrement rissoler les allumettes de lard.
Ajouter le coulis de tomates, le thym, le laurier et assaisonner.
Couvrir et faire mijoter à petit feu pendant 30 minutes environ.
Au bout de ce temps, ajouter la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement.
Laisser frémir encore quelques minutes.
Faire cuire les pâtes "al dente".
Les égoutter, et les mélanger avec quelques cuillerées de sauce.
Servir immédiatement en nappant généreusement de sauce tomate et en proposant du parmesan fraîchement râpé et du poivre.