**Mini farfalle aux petits pois et jambon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/05/mini-farfalle-aux-petits-pois-et-jambon-p1010060-r-copy.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 1 échalote**  
**- 200 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **écossés (surgelés pour moi)**  
**- 200 g de mini** [**farfalle**](https://recettes.de/farfalle) **(ou autres** [**pâtes**](https://recettes.de/pates)**)**  
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 75 g de crème liquide**  
**- 2 tranches fines de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- Huile d'olive**  
**- Sel & poivre du moulin**  
**-** [**Parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**

Éplucher et émincer finement l'échalote.  
La faire blondir dans une cuillerée d'huile chaude.  
Ajouter les petits pois, bien mélanger.  
Incorporer 50 ml d'eau, saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes.  
Incorporer la crème et réserver.  
Pendant la cuisson des petits pois, couper le jambon en petites lanières.  
Faire cuire les pâtes dans de l'eau additionnée de bouillon de volaille.  
Porter la préparation aux petits pois à ébullition.  
Égoutter les pâtes et les mélanger avec les petits pois.  
Ajouter une goutte d'huile dans la poêle et y faire juste réchauffer le jambon,  
l'ajouter aux pâtes.  
Répartir les farfalle dans les assiettes chaudes.  
Saupoudrer de parmesan et servir aussitôt.