



# Pâtes aux tomates, lardons et roquette

 **Temps de préparation**  
< 30 min

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

1 oignon  
huile d'olive  
200 grammes de lardons (fumés, Herta)  
800 grammes de tomates pelées (Alvo)  
500 grammes de spaghetti  
poivre  
1 poignée de pignons de pin  
100 grammes roquette  
100 grammes de parmesan

## Méthode de préparation

- 1.** Émincez l'oignon et faites-le revenir dans de l'huile d'olive.
- 2.** Ajoutez les lardons et laissez mijoter.
- 3.** Ajoutez les tomates pelées et laissez encore mijoter.
- 4.** Portez de l'eau à ébullition. Faites cuire les spaghettis al dente. Égouttez-les.
- 5.** Faites griller les pignons de pin sous un grill très chaud. Remuez-les régulièrement.
- 6.** Incorporez les pâtes dans la sauce.
- 7.** Poivrez.
- 8.** Avant de servir, terminez la présentation en ajoutant la roquette et les pignons de pin.