



## Papardelle au beurre de sauge et jambon cuit

**4 personnes**

500 gr de papardelle  
8 tranches de jambon  
200 gr de beurre  
3 gr de sauge  
1 citron  
Parmesan

### Préparation

- Laisser fondre tout doucement le beurre avec la sauge. Faire cette préparation avant pour que la sauge infuse bien.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée jusqu'à la bonne cuisson
- Émietter le jambon dans un cul de poule
- Réchauffer le beurre de sauge, on doit l'entendre crépiter
- Égoutter les pâtes et les verser dans le cul de poule puis verser le beurre chaud à travers une passoire et en suite le jus de citron
- Poivrer et mélanger

Servir avec un peu de fromage râpé

**Bon appétit !**

**Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four**

