

Pâtes aux Poireaux et aux Lardons

Pour 4 personnes :

- **250 g de spaghettis (ou autres pâtes)**
- **3 poireaux**
- **400 g de lardons**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **2 noix de beurre**

1. Couper le vert des poireaux et bien laver le blanc puis les couper en morceaux.
2. Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet et selon vos préférences puis les égoutter. Réserver.
3. Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre puis y verser les poireaux.
Les faire revenir durant une vingtaine de minutes en prenant soin de bien remuer pour éviter qu'ils ne crament.
4. Ajouter les lardons puis laisser cuire le tout, tout en remuant, durant une quinzaine de minutes.
5. Sortir la poêle du feu puis verser la crème fraîche.
La remettre à feu doux de manière à légèrement épaissir le mélange tout en touillant.
6. Verser la préparation sur les pâtes puis remuer le tout : c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez agrémenter ces pâtes avec un peu de parmesan ou de gruyère râpé. ☐
Préparées à l'avance et en quantité, vous pourrez les conserver facilement une semaine au frais et elles seront idéales pour la "gamelle" du boulot ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

