



ON MANGE QUOI CE SOIR ?

Tagliatelles crème de poireaux

4 personnes

Facile

PRÉPARATION - 20 min

CUISSON - 15 min

INGRÉDIENTS

500 g de tagliatelles 150 g de lard fumé
aux champignons* 20 cl de crème fraîche
1 oignon moyen 1 cc curcuma*
2 gros poireaux* 1 pincée de sel*

Emincez l'oignon et coupez les poireaux en fines rondelles. Faites les revenir avec un bon morceau de beurre et 1 cc de curcuma environ 15 min dans (jusqu'à ce qu'ils soient fondants).

À côté, faites dorer les lardons et ajoutez-les aux poireaux hors du feu avec la crème fraîche et le sel. Mélangez bien sur feu doux quelques instants.

Faites bouillir une casserole d'eau et plongez-y les tagliatelles. Laissez cuire 2 min puis remuez pour défaire les nids. Laissez cuire 4-5 min de plus puis égouttez.

Servez les tagliatelles, versez un filet d'huile d'olive puis recouvrez le tout de crème de poireaux.

Bon appétit

*disponible au Grenier de Lucette et sur commande dans le Panier de Lucette. | MESURE : cc = cuillère à café; cs = cuillère à soupe