

Tagliatelles à la crème de poireaux



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

500 g Tagliatelle

2 Poireaux

150 g Lardon

1 Pot de crème fraîche

Un peu de lait

Beurre

Sel

Poivre

Moutarde

Servir avec du parmesan

- Laver puis couper les poireaux en fines rondelles.
- les mettre à fondre environ 15 min dans une poêle avec un bon morceau de beurre (remuer souvent).
- Mettre les tagliatelles à cuire comme indiqué sur le paquet.
- Attendre que les poireaux soient bien fondus et ajouter les lardons, faire dorer.
- Hors du feu, mettre la crème fraîche et remuer, moutarder, poivrer et saler à votre goût.
- Égoutter les tagliatelles, les mettre dans un plat et verser la sauce aux poireaux dessus.
- Servir aussitôt.
- Proposer du parmesan râpé.