

# Tagliatelle à la crème de poireaux



4 pour  
personnes



25' préparation

15' cuisson

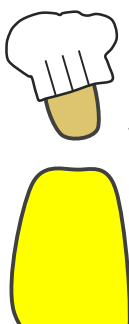
Niveau  
**FACILE**

## Ingrédients

- 500 g de tagliatelle
- 2 poireaux
- 150 g de lardons
- 1 petit pot de crème fraîche
- Beurre
- Poivre/sel
- Parmesan



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



Bon appétit !