



[www.lesjardins-potagersdeshardines.bio](http://www.lesjardins-potagersdeshardines.bio)



Les Jardins-Potagers des Hardines

## Tagliatelles à la crème de poireaux

### Ingrédients pour 4 personnes

500 g	tagliatelle
2 ou 3	poireau
150 g	lardon
1	petit pot de crème fraîche
	parmesan
	beurre
	sel et poivre

### Préparation 15 mn, cuisson 25 mn

Laver puis couper les poireaux en fines rondelles

Fondre environ 15 mn dans une poêle avec un bon morceau de beurre (remuer souvent)

Cuire les tagliatelles

Ajouter les lardons quand les poireaux sont bien fondus

Faire dorer

Ajouter la crème fraîche hors du feu et remuer

Assaisonner à votre goût

Egoutter les tagliatelles et les mettre dans un plat

Verser la sauce aux poireaux dessus

Ajouter du parmesan râpé