

Coquillettes en Tartiflette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COQUILLETTES (PÂTES)	350g
- LARDONS	250g fumés
- OIGNON(S)	1 beau
- AIL EN POWDRE	
- HUILE D'OLIVE	
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- REBLOCHON	1/2
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignons dans un peu d'huile d'olive puis ajoutez les lardons. Laissez rissoler puis assaisonnez de poivre et d'ail.
- Arrosez ensuite de vin blanc et de crème fraîche. Salez un peu et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Mélangez les pâtes égouttées avec la sauce crème-lardons.
- Huilez un pat à gratin. Saupoudrez d'ail en poudre.
- Versez ensuite les pâtes avec les lardons et répartissez dans le plat.
- Coupez le fromage reblochon en lanières et déposez-les sur les pâtes.
- Poivrez généreusement.
- Enfourez pendant 20 minutes.
- Servez accompagné d'une salade verte.

