

Spaghettis Sauce Tomate et Champignons des Bois aux Lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SPAGHETTI	500g
- SAUCE TOMATE	500 ml maison (DI-85)
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- CHAMPIGNONS DES BOIS	400g de Pieds de Mouton
- AIL EN POUDRE	un peu
- LARDONS	250g
- PARMESAN RÂPÉ	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez les pieds de mouton à l'aide d'une brosse et d'un petit couteau. Blanchissez-les 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et coupez-les en dés.
- Coupez les autres champignons également en dés.
- Faites cuire l'ensemble dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- D'un autre côté, faites griller les lardons à sec. Lorsqu'ils sont cuits, mélangez-les avec les champignons réservés.
- Entre temps, faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Réchauffez la sauce tomates (voir recette DI-85).
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses nappées de sauce et surmontées de mélange champignons-lardons. Agrémentez de parmesan et/ou gruyère râpé selon votre goût.

