

Wok de Pâtes à la Bière Blanche et aux Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Spirelli (Pâtes)	500g (géants)
- Bière Blanche	25 cl
- Lardons	200g fumés
- Farine	1 c à soupe
- Huile d'Olive	
- Oignons	½
- Carottes	2
- Céleri	1 branche
- Poireaux Entiers	1
- Jaunes d'Oeufs	1
- Crème Fraîche	3 c à soupe
- Citrons	1 c à soupe de jus
- Maïzena	1 c à café
- Parmesan Râpé	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire 4 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez le poireau en julienne et le céleri en dés.
- Faites revenir le poireau et le céleri dans un peu d'huile. Ajoutez les carottes précuites. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans le wok, faites revenir sur feu vif les lardons avec un fond d'huile d'olive.
- Emincez l'oignon et ajoutez-le aux lardons.
- Lorsque l'oignon est devenu bien translucide, saupoudrez de farine et mélangez.
- Versez alors la bière sur le tout et laissez mijoter à couvert pendant 5 min.
- Incorporez ensuite les légumes précuits et poursuivez la cuisson pendant environ 15-20 minutes toujours à couvert.
- Ajoutez enfin les pâtes égouttées à la sauce et homogénéisez le tout.
- Dans un bol, mélangez la crème avec le jaune d'œuf, la maïzena et le jus de citron. Salez et poivrez.
- Au moment de servir, ajoutez ce mélange aux pâtes et homogénéisez le tout.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez avec du parmesan râpé.