

PÂTES AU FROMAGE DE CHÈVRE, LARDONS ET CHAMPIGNONS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FARFALLES (PATES)	500g (ou autres pâtes)
- LARDONS	200g fumés
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- JEUNES OIGNONS VERTS	3
- ECHALOTE(S)	1
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	1
- CREME FRAICHE	250 ml
- PERSIL	
- THYM	1 c à soupe
- POIVRE DE CAYENNE	1 pointe de couteau
- PAPRIKA	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les.
- Emincez l'échalote. Nettoyez et coupez les champignons.
- Faites rissoler les lardons dans une grande poêle antiadhésive. Réservez-les sur une assiette et jetez la graisse.
- Faites revenir l'échalote dans un fond de beurre. Ajoutez-y les champignons et laissez cuire pendant 5 minutes en mélangeant de temps en temps.
- Ajoutez la crème fraîche, le paprika, la poivre de Cayenne et le thym. Laissez encore mijoter 2 minutes. Replacez les lardons dans la sauce aux champignons. Poivrez (évitez le sel).
- Ciselez les jeunes oignons dans la sauce et ajoutez le fromage de chèvre coupé en petits dés. Mélangez pour faire fondre doucement le fromage.
- Servez les pâtes nappées de sauce et saupoudré de persil.