

## *Pâtes aux Poireaux, Moutarde et Chips de Chorizo*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

|                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| - TAGLIATELLES     | 500g (ou pennés, ...)                |
| - POIREAUX ENTIERS | 3                                    |
| - CREME FRAICHE    | 250 ml                               |
| - MOUTARDE         | 1 c à café + 1 c à café à l'Ancienne |
| - CHORIZO          | 115g                                 |
| - PIGNONS DE PIN   | 1 c à soupe                          |
| - SEL              |                                      |
| - POIVRE           |                                      |
| - PARMESAN RAPE    | En option                            |

### **Recette:**

- Emincez finement les poireaux.
- Coupez le chorizo en fines tranches.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Pendant ce temps, faites fondre les poireaux émincés dans du beurre chaud. Salez et poivrez généreusement. Attention ne pas laissez brunir les légumes.
- Lorsqu'ils sont tendres, ajoutez la crème et les 2 moutardes. Poivrez et laissez épaissir doucement.
- Dans un poêle chaude, faites griller à sec les pignons de pin. Réservez.
- Dans la même poêle chaude, faites griller les rondelles de chorizo pour obtenir des chips croustillantes.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, nappées de sauce poireaux-crème-moutarde puis ajoutez les chips de chorizo et les pignons de pin grillés.
- En option, saupoudrez d'un peu de parmesan.

