

Spaghettis aux Saveurs Fumées *Accompagnés de Poireaux, Carottes et Tomates*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPAGHETTI	600g
- POIREAUX ENTIERS	3 - 4
- CAROTTE(S)	3 - 4
- BACON(S)	10-12 tranches
- OIGNON(S)	1
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- CONCENTRE DE TOMATES	100g
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- EAU	un peu
- ROQUETTE (SALADE)	en déco
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- PARMESAN EN COPEAUX	200g (ou fraîchement râpé)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire 6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire et dans un fond d'eau.
- Dans un caquelon, faites-le revenir dans du beurre chaud puis ajoutez les tomates concassées ainsi que le concentré de tomates. Salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 5 minutes puis ajoutez la crème fraîche, allongez avec un peu d'eau si nécessaire et laissez cuire à couvert pendant 20 minutes.
- Mixez la sauce tomate puis réservez.
- Dans une grande poêle, faites revenir les poireaux dans du beurre chaud. Assaisonnez avec sel, poivre et ail. Ajoutez les dés de carottes cuites et laissez étuver quelques minutes.
- Incorporez alors la sauce tomate mixée aux légumes. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez de nouveau un peu d'eau si nécessaire.
- D'un autre côté, faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez-les.
- Détaillez les tranches de bacon en lanières.
- Versez enfin la sauce aux légumes dans la casserole avec les pâtes ainsi le bacon et les 2/3 du parmesan râpé. Homogénéisez le tout.
- Servez dans des assiettes creuses. Garnissez de roquette, un peu de bacon (juste visuel) et du reste de parmesan.

