

## *Spaghetti Sauce Moutarde au Lard Fumé et aux Poireaux*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- SPAGHETTI	500g
- POIREAUX ENTIERS	5-6
- LARDONS	200-250g fumés
- MOUTARDE	1 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	30 cl
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- FARINE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Faites dorer les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse. Réservez.
- Coupez les poireaux en julienne.
- Faites rissoler les lardons dans la même poêle. Réservez.
- Entre-temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Faites fondre un peu de beurre dans une casserole et faites-y fondre les poireaux pendant 10 minutes. Saupoudrez-les d'un peu de farine puis arrosez avec la crème. Intégrez ensuite la moutarde et les lardons. Salez et poivrez.
- Mélangez enfin cette sauce avec les pâtes.
- Servez avec les pignons de pin.

### **Remarque:**

Accompagnez de parmesan ou de gruyère râpé.

