

Verrines de Spaghetti à la Coriandre

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|----------------|
| - SPAGHETTI | 200 g |
| - LARDONS | 70 g fumés |
| - AIL EN POWDRE | 1 c à café |
| - CORIANDRE FRAIS | 3 - 4 branches |
| - HUILE D'OLIVE | 5 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Coupez les lardons en petits morceaux.
- Ciselez le coriandre.
- Dans la même casserole, faites revenir ces lardons dans l'huile chaude. Ajoutez les spaghettis puis l'ail. Poivrez.
- Incorporez le coriandre haché. Répartissez dans des verrines et servez sans attendre.

