

## *Farfalles à la Crème Moutardée, Lardons et Champignons Grillés*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- FARFALLES (PÂTES)	400g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- LARDONS	200g fumés
- ÉCHALOTE(S)	1
- FOND DE VEAU	1/2 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	250 - 300 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- AIL EN POUDRE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Emincez finement l'échalote.
- Taillez les lardons en petits dés.
- Nettoyez et coupez les champignons en petits dés.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Pendant ce temps, rissolez les lardons avec l'échalote dans un peu de beurre chaud. Ajoutez ensuite les dés de champignons avec un peu d'huile. Remuez. Assaisonnez avec un peu d'ail, sel et poivre.
- Saupoudrez-les ensuite avec le fond de veau puis arrosez le tout avec la crème fraîche. Mélangez. Salez et poivrez généreusement.
- Intégrez finalement la moutarde et laissez épaissir doucement en remuant de temps en temps.
- Servez les pâtes nappées de la sauce crème lardons et champignons grillés.



### **Remarque:**

En accompagnement d'escalopes de veau cordon-bleu par exemple.