

Purée aux Poireaux, Pesto et Lardons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pommes de Terre	4-5
- Lait	un peu
- Noix de Muscade	
- Pesto Vert	1-2 c à café
- Poireaux Entiers	2
- Lardons	200g fumés
- Ail en Poudre	
- Beurre de Cuisson	
- Pignons de Pin	2 c à soupe
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Lorsque les patates sont cuites, écrasez-les au presse-purée. Salez, poivrez, ajoutez la muscade, un peu de beurre, un peu de lait et le pesto afin d'obtenir la consistance désirée. Réservez.
- Dans une autre poêle, grillez à sec les pignons de pin. Réservez.
- Dans la même poêle, faites revenir lardons sans graisse. Assaisonnez d'ail. Réservez.
- Toujours dans la même poêle, faites fondre la julienne de poireaux dans du beurre chaud. Remuez et laissez fondre quelques minutes. Salez un peu et poivrez.
- Ajoutez les lardons cuits, la purée au pesto et les pignons de pin. Homogénéisez le tout et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

