

Purée aux Poireaux, Pesto et Lardons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

| | |
|---------------------|--------------|
| - 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.

