

Spaghettis aux Crottins de Chèvre et Coppa Grillée

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- SPAGHETTI	450g
- POIREAUX ENTIERS	4
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- LAIT	100 ml
- MAIZENA	
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	50g à pâte dure
- COPPA	16-20 tranches
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Faites-la revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez l'ail pressé. Réservez lorsqu'ils sont bien tendres.
- Faites chauffer le mélange crème – lait. Poivrez.
- Coupez les crottins de chèvre en dés et intégrez-les à la crème chaude.
- Liez la sauce avec un peu de maïzéna (à la dernière minute). Réservez.
- Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez, huilez et réservez.
- Faites griller à sec la coppa dans une poêle chaude.
- Déposez un lit de poireaux dans le fond des assiettes creuses, surmontez les spaghettis puis arrosez de sauce crème-chèvre. Ajoutez les tranches de coppa grillées.
- Saupoudrez de persil et ajoutez quelques copeaux de chèvre à pâte dure râpé.
- Servez sans attendre.

