

Pâtes à la Crème de Poireaux, Lardons Fumés, Champignons et Carottes Râpées

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MACARONIS	750g (coupés)
- POIREAUX ENTIERS	3
- CAROTTE(S)	4
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- LARDONS	250g (fumés)
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- OIGNON(S)	1
- CRÈME FRAICHE	350 ml
- MOUTARDE	1 c à soupe
- GRUYERE RAPE	Selon votre goût
- PARMESAN RAPE	Selon votre goût
- POIVRON(S) ROUGE(S)	En option, 1 grillé au miel (DI-188)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et râpez les carottes.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez en julienne les poireaux.
- Dans un fait-tout, faites revenir els lardons dans un fond d'huile d'olive. Ajoutez les champignons. Laissez un peu blondir, poivrez puis réservez sur une assiette.
- Ajoutez ensuite dans le fait-tout l'oignon émincé et la julienne de poireaux avec les carottes râpées. Assaisonnez avec les gousses d'ail écrasée, salez et poivrez. Laissez étuvez quelques minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillant salée. Egouttez, huilez et réservez.
- Ajoutez la crème fraîche aux légumes et épaississez avec la moutarde. Rectifiez l'assaisonnement.
- En option, grillez le poivron et caramélisez-le au miel.
- Servez les pâtes nappées de sauce crème poireaux, lardons, champignons et carottes. Ajoutez en option les poivrons grillés au miel.
- Servez avec du gruyère et/ou du parmesan.

