

## Pastiflette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

### Ingrédients:

- MAFALDINES (PÂTES)	350g
- REBLOCHON	3/4
- LARDONS	200g fumés
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- LARD PETIT DEJEUNER	6-8 tranches
- OIGNON(S)	1
- VIN BLANC SEC	12 cl
- CRÈME FRAÎCHE	15-20 cl
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites griller le lard petit déjeuner à sec dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles épaisses.
- Faites cuire le tout dans un peu de beurre chaud puis ajoutez les lardons et laissez rissoler. Salez peu et poivrez. Réservez.
- D'autre part, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Versez le mélange oignon-champignons-lardons dans les pâtes égouttées.
- Ajoutez le vin blanc et la crème. Mélangez et laissez réduire 2 minutes. Poivrez généreusement puis hors du feu ajoutez environ 100g de reblochon coupé en dés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin et disposez-y les pâtes avec la sauce.
- Déposez alors le lard petit déjeuner grillé sur celles-ci.
- Coupez le reblochon en lamelles et répartissez-les sur le tout.
- Enfourez pendant 20 minutes.
- Sortez du four et découpez en portions sur vos assiettes.



### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.