

Tagliatelles aux Lardons-Crème et à la Ratatouille

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 min

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500g
- OIGNON(S)	1
- TOMATE(S)	1
- COURGETTE(S)	1
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/6
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/6
- AUBERGINE(S)	½
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- THYM	
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- LARD FUMÉ	200g
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Réalisez la ratatouille de légumes comme indiqué à la recette DI-392.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Coupez le lard en lardons (retirez la couenne).
- Faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Lorsqu'ils prennent couleurs, arrosez-les de crème puis intégrez la moutarde. Poivrez.
- Râpez le parmesan.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses puis ajoutez au centre des lardons à la crème et saupoudrez de parmesan fraîchement râpé.

Remarque:

Ratatouille : 2 h de préparation
A partir de DI-392

