

Tagliatelles Lardons - Epinards, Sauce au Fromage Frais

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- EPINARDS	250g
- FROMAGE FRAIS	100g de Philidelphia Nature
- LARDONS	
- AIL EN POUFRE	1 c à café
- TAGLIATELLES	500g
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- BOUILLON DE LEGUME	125 ml (¼ de cuibe)
- MOUTARDE	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	
- PIGNONS DE PIN	un peu
- PARMESAN	en copeaux



Recette:

- Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau salée et huilée, le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Entre-temps, faites grillez les pignons de pin dans un poêle très chaude.
- Faites également rissoler les lardons dans une casserole. Ajoutez l'ail. Laissez prendre couleur puis intégrez les épinards. Laissez réduire 2 minutes.
- Arrosez de bouillon de légumes et portez à ébullition et laissez réduire 2 minutes puis ajoutez 1 c à café de moutarde.
- Hors du feu, incorporez le Philadelphie en mélangeant. Salez, poivrez et muscadez.
- Répartissez les tagliatelles, nappez de sauce, ajoutez quelques pignons de pin et des copeaux de parmesan.

Variante:

Vous pouvez également ajouter au moment de servir des dés de Féta.