

Pâtes aux poireaux à l'ail sauce moutarde

Préparation : 20 minutes / Cuisson : 25 minutes / Pour 4 personnes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 300g de pâtes courtes
- 200g d'allumettes de bacon
- 2 poireaux
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de ciboulette
- 10 cl de crème liquide
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- poivre du moulin



Préparation :

- 1- Lavez les poireaux et coupez-les en rondelles plutôt fines.
- 2- Épluchez l'ail, dégermez-le et hachez-le.
- 3- Faites chauffer une poêle et ajoutez le bacon. Faites suer 5 min puis ajoutez l'ail et les poireaux. Poivrez. Laissez cuire pendant 15 min à feu réduit tout en mélangeant régulièrement.
- 4- Pendant ce temps, préparez la sauce : mélangez la crème et la moutarde et faites chauffer sur feu doux dans une casserole (Cf. Astuce).
- 5- Portez une grande casserole d'eau à ébullition, et faites cuire les pâtes selon le temps indiqué (retirez 1 minute du temps recommandé). Égouttez et rincez à l'eau froide pour stopper la cuisson.
- 6- Ajoutez les pâtes dans la poêle et mélangez aux légumes et au bacon.
- 7- Servez aussitôt. Saupoudrez généreusement de ciboulette finement hachée et proposez la sauce à côté.

Astuce : Faites chauffer la sauce à la dernière minute afin d'éviter de trop "cuire" la crème fraîche.