

Sandrabel



Pour 2:

180g de pâtes complète  
300g de poireaux  
1gousse d'ail émincée  
1 échalotte émincée  
1cs d'huile d'olive  
150 ml Crème liquide  
1 grosse CS de moutarde  
100g Allumettes de bacon

Faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive ,l'oignon et l'ail.

Ajouter les allumettes de bacon , pendant 2min

Ajouter le poireaux , mélanger et laisser cuire la préparation env ,15min

Pendant ce temps cuire les pâtes et égoutter les .

Mélanger la crème et la moutarde ,puis ajouter la à la préparation avec les pâtes .bien mélanger

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)