Difficulté : facile Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 10 min



PÂTES GOURMANDES AUX COURGETTES ET LARDONS FUMÉS

Des pates crémeuses aux courgettes fondantes et lardons fumés croquants qui allie douceur et caractère.

- **La charcuterie est** sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.
- **Les Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Tagliatelles
200g



lardons fumés
75g



Parmesan
30g



Courgette
1



Oignon
1



Gousse d'ail
1



Crème fraiche liquide
90g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



set et poivre



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (voir instruction sur le paquet)

ÉTAPE 2

Lavez, épluchez les courgettes en fines rondelles. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen et faites sauter les courgettes pendant environ 5/7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Salez et poivrez et réservez.

ÉTAPE 3

Dans la même poêle ajoutez les lardons fumés et faites les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Ajoutez l'oignon émincé et l'ail haché. Faites revenir pendant 2/3 minutes.

ÉTAPE 4

Ajoutez les pates cuites dans la poêle avec les lardons et les oignons. Ajoutez les courgettes sautées et versez la crème fraiche. Si la sauce est trop épaisse ajoutez un peu d'eau de cuisson pour l'alléger.

ÉTAPE 5

Ajoutez le parmesan râpé et mélangez bien pour qu'il fonde. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour plus de gourmandise vous pouvez ajouter un peu de fromage de chèvre émietté ou des noix grillées pour le croquant.