Les pâtes bio sauce crémeuse poireau et échalote

Les ingrédients pour 2

100 grs de poireau
1 échalote
250 grs de tagliatelles ou spaghettis
4 cuillères à soupe de crème fraîche
du sel, du poivre
de la ciboulette

et pour les amateurs on peut y ajouter 50 grs de lardons frits.

Préparation 5 mins Cuisson 15 mins. Difficulté 1





On découpe…

…le ou les poireau(x) en fines rondelles, après l’avoir lavé et ôté la première couche.

On choisit une belle échalote, qu’on épluche, et cisèle en tout petit morceaux.

On verse un filet d’huile dans la poêle sur feu moyen 6/7, on y dépose l’échalote hachée, on la laisse dorer tranquillement, et on ajoute alors les rondelles de poireau.

On baisse la température à 4, et on laisse cuire doucement l’ensemble 10 mins en remuant régulièrement, jusqu’à ce que les poireaux deviennent fondants.





On fait cuire les pâtes bio al dente.

On mélange la crème fraîche, le sel, le poivre, et la ciboulette émincée. Ça sent bon, on la goûterait bien à la petite cuillère!



On mélange la crème fraîche au poireau bio et l’échalote bio, revenus à la poêle.

Voila un mélange qui embaume toute la cuisine, tout prêt à rejoindre nos pâtes.





On dresse l’assiette de pâtes: Les pâtes, la sauce onctueuse et généreuse poireau bio et échalote bio.

Le tout fond sous la langue, et on se dit que cela change de nos recettes de pâtes habituelles, tomates ou autres…