

Pâtes fraîches aux poireaux à la crème



Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pâtes fraîches

- 12 jaunes d'oeuf
- 500 gr de farine d'épeautre
- un peu d'eau froide
- 6 c à s d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Sauce poireaux - crème

- 4 petits blancs de poireaux
- 200 gr de lardons
- 250 ml de crème
- sel - poivre - noix de muscade
- fromage râpé



Préparation :

Pâtes fraîches

Dans un bol, faire un puit avec la farine, verser les jaunes d'oeufs, l'huile d'olive et le sel. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Rajouter un peu d'eau froide si nécessaire pour obtenir la bonne consistance et former une boule. La pâte est ferme. Sur un plan de travail fariné, étaler grossièrement la pâte au rouleau.

Passer la pâte au laminoir pour la rendre fine et former les tagliatelles. Faire cuire dans l'eau bouillante salée pendant 1 à 2 minutes. Une fois les pâtes cuites, elles remontent à la surface.

Sauce poireaux-crème

Détailler les blancs de poireaux en fines rondelles et les faire revenir dans un peu d'huile. Ajouter un filet d'eau pour la cuisson. Verser les lardons et la crème. Assaisonner selon vos goûts. En fin de cuisson, ajouter les tagliatelles cuites et un peu d'eau de cuisson des pâtes pour rendre la sauce plus crémeuse.

Servir avec du fromage râpé.