



Fausse carbonara de macaroni longs aux endives et aux noix



Pour 2 personnes :

- 160g de macaroni longs
- 2 grosses endives
- 100g de lardons de bacon
- 1 oignon rouge moyen
- 4 cuillères à soupe de crème (15%MG)
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 noix de margarine
- vin blanc sec
- quelques cerneaux de noix
- noix de muscade moulue
- sel, poivre

Peler et émincé l'oignon. Le faire blondir dans la margarine. Déglacer avec un fond de vin blanc et le faire évaporer à feu vif. Ajouter ensuite le bacon et les endives coupées en fines lamelles. Saupoudrer de sucre, assaisonner de muscade, saler, poivrer et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes à feu doux. A la fin de la cuisson, ajouter la crème et la moutarde. Bien mélanger.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter, les mélanger à la sauce et parsemer de cerneaux de noix. Servir bien chaud.