

Pâtes à la crème de noisettes



Pour deux personnes

- 50 g de noisettes entières
- 125 g de lardons fumés
- 20 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc
- Un peu de beurre
- Poivre du moulin

Mettre les noisettes décortiquées dans un plat et enfourner pour 15 minutes à 180°C.

Laisser refroidir, et couper grossièrement au couteau.

Eplucher et émincer l'échalote et la faire revenir dans une casserole avec le beurre, puis lorsqu'elle commence à fondre, ajouter le vin blanc.

Porter à ébullition et laisser bouillonner quelques minutes, puis ajouter les noisettes. Mélanger, laisser chauffer un peu et ajouter la crème et lait, couvrir et laisser infuser hors du feu.

Mettre les lardons dans une poêle anti adhésive et les faire griller doucement ;

Mixer la sauce au blender ou au mixeur plongeant et la remettre à chauffer tout doucement.

Faire cuire les pâtes, les égoutter et les remettre dans la casserole, verser la sauce, les lardons grillés, mélanger et servir bien chaud.