



PÂTES DE L'ARMAILLI AUX CHÂTAIGNES

POUR 4 PERSONNES

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 200 g de lardons
- 5 dl de bouillon de légumes
- 2 dl de demi-crème
- 200 g de châtaignes cuites prêtes à manger
- 250 g de pâtes (p. ex. penne)
- 50 g de fromage râpé
- un peu de poivre

VOICI COMMENT FAIRE

1. **Topping aux lardons:** peler les oignons et l'ail. Couper les oignons en rouelles, et l'ail en lamelles. Faire doré oignons, ail et lardons dans une poêle antiadhésive, retirer, réserver.
2. **Pâtes:** porter le bouillon et la crème à ébullition dans une casserole. Ajouter les châtaignes et les pâtes, faire cuire env. 10 min à couvert sur feu moyen, jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.
3. **Dressage:** incorporer le fromage râpé aux pâtes, poivrer, dresser sur des assiettes. Répartir le topping aux lardons dessus.

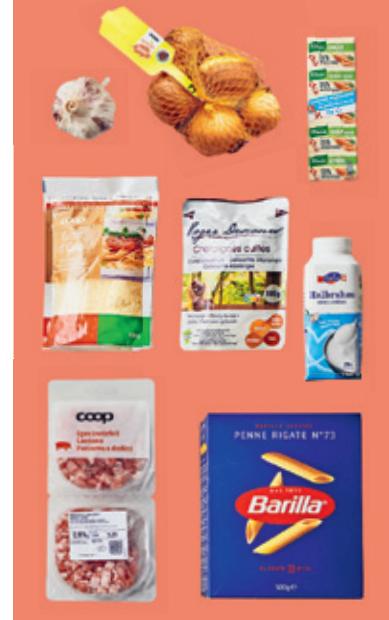
Suggestion: parsemer tout à la fin de persil ciselé.

Mise en place et préparation:
env. 30 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/4):
672 kcal / lip 34 g / glu 64 g / pro 24 g

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles dans votre Coop Pronto.



En collaboration avec

Betty Bossi