

Tortis à la fondue de poireaux façon carbonara

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients pour 6 personnes

- des pâtes pour 6 personnes
- 3 gros poireaux
- 200 g de lardons (allumettes)
- 30 cl de crème légère
- 1 jaune d'œuf
- 40 g de parmesan
- sel, poivre

Couper finement les poireaux. Les laver à grande eau et les égoutter.

Dans une sauteuse, faire revenir à sec les lardons. Ajouter les poireaux, et un peu d'huile d'olive. Bien faire revenir 10 à 15 minutes en remuant souvent pour ne pas laisser les légumes accrocher.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salé.

Dans un bol, mélanger au fouet la crème et le jaune d'œuf. Ajouter le parmesan.

Verser le tout sur les poireaux, laisser mijoter sur feu doux 5 minutes.

Égoutter les pâtes, et verser aussitôt dessus les poireaux crémeux.

Bien mélanger et servir aussitôt, saupoudré de copeaux de parmesan fraîchement râpé.