

Macaroni au poireau et à la crème



Ingrédients

- 150 g de crème fraîche Pur Natur
- 200 g de macaroni
- 100 g de lardons salés
- 2 gousses d'ail
- 150 g de poireau
- 100 g de petits pois frais ou surgelés
- sel et poivre
- noix de beurre de baratte frais Pur Natur

Préparation

Faites cuire les macaronis dans de l'eau salée. Pendant que les pâtes cuisent, hachez le poireau et émincez l'ail. Faites fondre le beurre et faites-y revenir l'ail ainsi que les lardons. Après quelques minutes de cuisson, ajoutez le poireau. Laissez mijoter jusqu'à ce que le poireau soit cuit et ajoutez-y les petits pois et la crème fraîche. Laissez cuire encore quelques minutes et assaisonnez de poivre. Égouttez les pâtes et mélangez le tout. Servez vos pâtes.