



Les plats principaux

Plat de pâtes au four aux petits pois et lardons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de pâtes (petites)
4 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
100 grammes de fromage vieux (râpé)
300 grammes petits pois (congelés)
150 grammes de lardons fumés
200 millilitres de crème entière
2 gousses d'ail (pressées)
100 millilitres de passata
1 oignon (ciselé)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Blanchissez les petits pois 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Rôtissez bien les lardons dans une poêle sèche. Ajoutez l'oignon et l'ail et cuisez encore 2 minutes.

Préchauffez le four à 200°C. Égouttez les pâtes et les petits pois. Récupérez une tasse du liquide de cuisson. Mélangez les pâtes avec les petits pois, l'eau de cuisson, la crème et la passata. Incorporez-y le mélange oignon-lardons, la moitié de la ciboulette et la moitié du fromage. Goûtez et assaisonnez avec poivre et sel.

Graissez un plat à four dans lequel vous versez les pâtes puis saupoudrez avec le reste du fromage. Enfourez 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien doré. Garnissez avec le reste de la ciboulette.

Ustensiles de cuisine

Four

