

## Plat principal

Préparation :

30 min

Cuisson: 20 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 400 g de potiron
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 ml crème fraîche
- huile d'olive
- 1 petit verre de vin blanc
- parmesan
- sel (peu ou pas du tout), poivre
- curry, paprika, origan, muscade ou autres épices
- 1 cube de bouillon
- 250 g de pâtes

## Suggestion

\* pour les plus téméraires, le miel et les clous de girofles dans les épices. un vrai bonheur!!



# Pâtes aux lardons et potiron

Mettre à chauffer l'huile d'olive dans une casserole, et y faire revenir, l'oignon ainsi que l'ail.

Ajouter les lardons et le potiron coupé en cubes, faire revenir le tout.

Ajouter le verre de vin blanc, et un peu d'eau si nécessaire.

Mettre les épices et le cube.

Quand le potiron est bien cuit (en compote), ajouter la crème fraîche et le parmesan.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Cuire les pâtes, les égoutter, y ajouter la sauce.



Suggestion de présentation

the  
**peas**  
green food