



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Tagliatelles de courgettes lardons chèvre .



*Ingrédients pour 2 personnes :*

- 10 cl de crème liquide
  - 100 g de lardons naturels
  - 2 petites courgettes
  - 2 rondelles de chèvre
  - Huile
  - Sel, poivre, curry
- 
- Laver puis à l'aide d'un économe large tailler des tagliatelles de 1 mm d'épaisseur
  - Porter une casserole d'eau à ébullition puis jeter les tagliatelles de courgette
  - Laisser cuire quelques petites minutes pour qu'elles restent fermes, compter environ 5 minutes
  - Dans une casserole faire rissoler une échalote ciselée avec les lardons. Rajouter la crème liquide
  - Assaisonner puis laisser cuire à petit feu. Incorporer des dés de fromage de chèvre, bien remuer
  - Égoutter les tagliatelles de courgettes puis les disposer dans une assiette, verser par-dessus la sauce

*Astuce : pour jouer sur l'effet copeaux, tagliatelles, remplacer le chèvre par du parmesan taillé à l'économe*

