



Poêlée de perles aux poireaux, lard et parmesan

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 30 min

Recette pour 10 personnes

Ingédients

- 800 g de Perles Savoyennes Alpina Savoie
- 1L de bouillon de légumes (20 g de bouillon sec)
- 1,5 kg de poireaux (coupés finement)
- 500 g de lard fumé
- 200 g de parmesan râpé
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel & poivre

1. Préparer le bouillon de légumes et faire cuire dedans les Perles Savoyennes Alpina Savoie le temps indiqué sur le paquet. 2 – Une fois cuites, égoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
2. Faire revenir le lard dans une poêle puis ajouter les poireaux quelques minutes après le début de la cuisson.
3. Une fois cuits, ajouter les pâtes, le parmesan et remuer pendant 5 minutes. Servir.