



Spaghetti à la crème de poireaux et crispy bacon

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 paquet de spaghetti Liv
- 2 Poireaux
- 50 g de bacon
- 3 cuillères à soupe de crème allégée
- 2 morceaux de roquefort
- Sel, poivre
- Huile d'olive

1. Laver et couper en fines rondelles la partie tendre des poireaux.
2. Faire revenir les poireaux dans l'huile d'olive avec les spaghetti Liv.
3. Quand les poireaux sont dorés, saler, poivrer et laisser cuire 10 minutes à feu doux.
4. Ajouter 3 cuillères à soupe de crème allégée et le roquefort coupé en petits morceaux.
5. Faire rissoler le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
6. Servir les spaghetti et ajouter le crispy bacon au dernier moment.