

Tagliatelle avec crème de courgettes et lardons

(10 portions)

Ingrédients

800 g de tagliatelle paglia e fieno (vertes et jaunes)
150 g d'oignons
400 g de lardons fumés
1 dl d'huile d'olive vierge extra
400 g de courgettes, 10 g d'échalotes, 50 g d'eau, marjolaine (pour la crème de courgettes)
sel

Matériel

Une planche
Un couteau
Stimmy et Steemtrap
Un mixeur
Une poêle

Procédure

Eplucher et couper les oignons en rondelles. Découper le lard fumé en cubes. Dans la poêle faire chauffer l'huile et faire revenir l'oignon. Lorsqu'il est doré, ajouter le lard fumé et baisser le feu en laissant cuire une minute sans laisser sécher.

Laver les courgettes et les couper en cubes, éplucher et découper l'échalotes en rondelles. Mettre le tout dans le panier de Steemtrap et faire cuire en vaporisant pendant quelques minutes.

Mettre les ingrédients dans le mixeur, ajouter l'eau, de la marjolaine et un peu de sel. Mixer la préparation pour obtenir une crème.

Faire cuire les tagliatelles dans une grande casserole d'eau, les égoutter et les faire sauter dans la poêle avec l'oignon et le lard fumé. Préparer chaque assiette avec une bonne couche de crème à la courgette et mettre les tagliatelles dessus.

