

Pâtes au fromage blanc



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
15 minutes

Ingrédients

500 g [fromage blanc](#) sec
250 g tagliatelles
150 g crème sure
50 g saindoux
50 g lard fumé
ou cretons
3 l eau
sel

Préparation

Pochez les tagliatelles à l'eau bouillante. Rafraîchissez à l'eau froide et épongez-les. Réservez. Dans la sauteuse, rissolez le lard découpé en dés. Mettez en réserve. Chauffez le saindoux, déposez-y les pâtes. Chauffez-les durant 5 à 6 minutes en remuant à la spatule. Sur un plat de service, versez les pâtes égouttées de leur graisse. Semez le fromage blanc émietté. Arrosez de crème sure ou vinaigrée. Décorez avec les lardons rissolés.