

Spaghettis aux pissenlits et aux lardons

Ingrédients : 400g de spaghettis, 100g de jeunes feuilles de pissenlits, 150 g de lardons fumés, 50g de fromages type parmesan râpé ou équivalent, 3 gouttes de tabasco.

Préparation :

Dans une sauteuse faites revenir les lardons,
Blanchir les jeunes feuilles de pissenlits, les égoutter et les mélanger aux lardons.
Ajouter les 3 gouttes de tabasco.

Dans un grand volume d'eau bouillante salée, plonger les pâtes faite cuire le temps indiqué sur le paquet.

Égoutter les pâtes et ajouter-les dans la sauteuse. Poivrer et ajouter le parmesan mélanger et déguster aussitôt .

Variante on peut remplacer les pissenlits par la roquette.