

TAGLIATELLES À LA CRÈME DE POIREAUX

6

- 1 kg de poireaux
- tagliatelles fraîches
- 20 cl de crème fraîche
- 200 g d'anchois marinés au naturel

Préparez les poireaux en enlevant tout le vert et en coupant les blancs en petits morceaux.

Faites-les cuire dans une poêle avec un fond d'eau et une noisette de beurre.

Quand les poireaux sont bien cuits, broyez-les pour obtenir une purée et ajoutez la crème pour adoucir et allonger cette préparation.

Découpez les anchois en morceaux et réservez-les.

Faites cuire les pâtes, égouttez-les et versez-les dans un plat creux.

Faites réchauffer la crème de poireaux.

Versez-la sur les poireaux avec les anchois et mélangez.

Décorez d'une herbe pour rester dans l'harmonie verte !