

Spaghettis aux lardons et crème de camembert

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 250 g de spaghettis
- ✓ 125 g de lardons
- ✓ 1 camembert
- ✓ 1 brique de crème liquide (20 cl)
 - ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Celine*

Faites cuire les spaghettis dans une casserole d'eau bouillante salée en suivant les instructions du paquet.

Pendant ce temps, faites cuire les lardons dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Faites chauffer la crème liquide dans une casserole sur feu moyen.

Ajoutez le camembert coupé en morceaux, du sel et du poivre et mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Mettez un coup de mixeur afin de réduire le plus possible les croûtes.

Quand les spaghettis sont cuites, égouttez-les et versez-les dans un saladier.

Ajoutez les lardons et la crème au camembert et mélangez bien, et pour les plus gourmands vous pouvez ajouter un peu de parmesan dans les assiettes.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!