



Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de pâte crues
100 g de lardons allumettes fumés
1 boîte de champignons émincés (230 g net)
1 l de lait
6 cs de maïzena
1 Kubbor
100 g d'emmental râpé
Sel & poivre

Préparation

Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole puis faites cuire vos pâtes suivant les indications notées sur le paquet. Égouttez puis réservez. En suite égouttez et rincez les champignons sous l'eau froide.

Préchauffez votre four à 220°.

Versez une partie du lait froid dans un bol et mélangez avec la maïzena. Préparez une béchamel en faisant chauffer l'autre partie du lait et le bouillon cube, dès que celui-ci a fondu portez à ébullition, puis ajoutez le mélange maïzena/lait, remuez au fouet jusqu'à épaississement. Ajoutez les lardons, les champignons et les pâtes à la béchamel puis mélangez. Versez le tout dans un plat allant au four puis parsemez d'emmental râpé. Faites cuire 35 minutes.

Bon appétit !