

PATE A LA BRESSANE

Ingrédients

- 250 g de Bresse Bleu
- 400 g de tagliatelles ou de spaghettis ici
- ~~250~~ 200 g de lardons fumés
- 2 cuil. À soupe de crème fraîche à 30 %
- 4 jaunes d'œufs, dans leur coquille (elles doivent être très propres)
- sel, poivre
- 1 morceau de margarine (pour cuisson des lardons)

Préparation

Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée **suivant les instructions de l'emballage.**

Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu moyen. Mettre un peu de margarine

Ajoutez-y les lardons, faites-les suer 3 min, puis égouttez-les et remettez-les dans la poêle

Ajoutez la crème et le Bresse Bleu coupé en cubes, **faites fondre** quelques minutes, en mélangeant régulièrement.

Egouttez les pâtes, puis répartissez-les dans les assiettes de service.

Déposer sur les pâtes, une belle louche du contenu de la sauteuse.

Déposez un jaune d'œuf sur chaque assiette, dans sa coquille (pour faire joli)

Servez immédiatement.

A chacun de verser son jaune d'œuf sur ses pâtes, et de mélanger immédiatement pour lier la sauce