



Spaghettis au chou blanc et aux lardons



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1/2 chou blanc (râpé)
2 noisette de beurre
30 grammes de farine
1/2 l lait demi-écrémé (Campina Joyvalle)
200 grammes de lardons (fumés, Herta)
500 grammes de spaghetti (Poggiolino)
100 grammes de gruyère (suisse, râpé)
noix de muscade
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites blanchir le chou râpé dans de l'eau légèrement salée pendant 10 minutes. Saisissez-le à l'eau froide et égouttez-le bien.
- 2.** Faites fondre une noisette de beurre. Incorporez la farine au beurre fondu. Ajoutez le lait petit à petit. Laissez le mélange s'épaissir en remuant et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 5 minutes. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
- 3.** Dans une poêle, laissez fondre une noisette de beurre. Faites cuire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- 4.** Faites cuire les spaghettis al dente en suivant les instructions sur le paquet. Égouttez-les.
- 5.** Mélangez délicatement les lardons, le chou et la sauce béchamel dans les spaghettis.
- 6.** Versez le tout dans un plat de cuisson.
- 7.** Saupoudrez de fromage râpé.
- 8.** Placez le plat sous le gril préchauffé pour gratiner le fromage.



9. Servez immédiatement.