Pâtes végétariennes aux poireaux veloutés

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 poireaux (gros)
1 cuillère à soupe de beurre
1 huile d'olive
6 branches de thym frais
4 décilitres d’eau
poivre noir du moulin
sel
400 grammes de spaghetti
1 œuf
1 botte roquette
1 pièce de parmesan

Méthode de préparation

1. **Lavez les poireaux et coupez-les en fines rondelles. Réservez-en une poignée.**
2. **Faites fondre le beurre et l’huile d’olive dans une sauteuse. Ajoutez le thym et les rondelles de poireaux. Faites revenir pendant 3 à 4 minutes. Arrosez d’eau et couvrez. Réduisez le feu et laissez mijoter à feu doux pendant 40 minutes. Salez et poivrez généreusement. Réservez.**
3. **Entretemps, faites cuire les spaghettis et égouttez-les.**
4. **Ajoutez un œuf aux poireaux légèrement refroidis et mélangez bien.**
5. **Ensuite, mélangez les poireaux avec les pâtes.**
6. **Présentez les pâtes sur les assiettes.**
7. **Garnissez les pâtes avec la poignée de poireaux crus que vous avez réservée, la roquette et le parmesan râpé.**
8. **Donnez encore quelques tours de moulin à poivre.**