Couscous aux épinards et aux lardons

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

300 grammes de couscous
200 grammes de lardons fumés (Alvo)
100 ml de vin blanc (sec)
200 ml de crème
poivre
250 grammes de pousses d’épinards
100 grammes de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les pâtes selon les indications sur l’emballage. Égouttez-les et laissez le couvercle sur la casserole.**
2. **Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse pendant 8 minutes ou jusqu’à ce qu’ils soient croustillants.**
3. **Ajoutez le vin blanc sans cesser de remuer. Laissez mijoter à feu doux.**
4. **Ajoutez la crème et laissez cuire doucement en baissant le feu. Poivrez.**
5. **Laissez fondre les épinards dans la sauce sans cesser de remuer.**
6. **Ajoutez le couscous et poursuivez la cuisson.**
7. **Saupoudrez de fromage.**
8. **Servez immédiatement.**