



# TAGLIATELLES AU BACON

## INGRÉDIENTS

- 150 g de dés de bacon Herta
- 350 g de tagliatelles fraîches
- 1 oignon
- 200 g de champignons de Paris
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 40 cl de crème liquide
- 1 c. à soupe de fond de veau
- gros sel

## PRÉPARATION

Pelez et hachez l'oignon, faites-le revenir avec les dés de bacon.

Coupez les champignons en petits dés, ajoutez-les aux oignons et prolongez la cuisson 5 minutes environ.

Versez le fond de veau dilué dans la crème. Mélangez et faites épaissir à feu doux.

Réservez au chaud.

Faites cuire les tagliatelles dans un grand volume d'eau salée, égouttez-les, nappez de sauce et saupoudrez de ciboulette ciselée.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN**

**TEMPS DE CUISSON : 20MN**

**TEMPS TOTAL : 30MN**