

## Tagliatelles crème, lardons et champignons



### Ingrédients :

- 250 g de pâtes (Tagliatelles ici)
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 250 g de lardons
- 1 oignon
- 115 g de champignons (de Paris ici)
- 1 cuillère à café de maïzena
- 1 cuillère à café de lait
- Sel, poivre

### Préparation :

Faites bouillir une grande casserole d'eau avec une pincée de sel. Faites cuire les pâtes selon les indications du paquet. Egouttez et réservez.

Pendant ce temps, hachez l'oignon. Mettez-le dans un poêle chaude et ajoutez les lardons. Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils changent de couleur.

Ajoutez la crème et laissez bouillir quelques minutes. Ajoutez les champignons et mélangez.

Délayez la maïzena dans le lait et ajoutez-la à la préparation. Salez, poivrez et mélangez. Laissez la sauce épaissir jusqu'à ce qu'elle ait la consistance désirée.

Servez immédiatement sur les pâtes !