

Pâtes à la spiruline, sauce lardons fenouil



Pour 2 à 3 personnes :

250 g de spirales à la spiruline

3 petits bulbes de fenouil

200 g d'allumettes de lardons fumés

10 cl de crème fraîche

Eau, sel et poivre

Aneth

- Nettoyer les bulbes de fenouil, en ôtant la base et le plumet. Les couper en 2, de haut en bas et les émincer finement.
- Dans une poêle anti adhésive chaude, faire revenir les allumettes de lardons. Quand ils commencent à colorer légèrement, ajouter le fenouil émincé et un fond de verre d'eau. Saler (*peu, à cause des lardons*), poivrer et laisser cuire le tout, jusqu'à ce que le fenouil soit bien tendre.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes à la spiruline, en suivant les indications du paquet (*7 à 8 minutes, pour moi*). Les égoutter soigneusement.
- Une fois la garniture lardons-fenouil cuite, ajouter la crème fraîche et l'aneth, mélanger brièvement et servir aussitôt, en accompagnement des pâtes.

