

# Spaghetti avec une sauce au Camembert, du lard et poireau



**Numéro** : 000584  
**Catégorie** : 04 Menus de viandes/volailles à base de pâtes  
**Date** : 27.08.2021  
**Source** : Axel Dröge  
**Mots clés** : Hilcona & Alpenhain  
**Allergènes** : Gluten, Lait, Œufs, Soja

	pour 100g / 100ml	%DV
Energie	767,22kj	9%
	183,37kcal	
Protides	6,02g	13%
Lipides	7,86g	16%
-dont Acides gras saturés	2,49g	12%
Les glucides	20,48g	9%
-dont Sucres	1,61g	2%
Sel	0,7g	12%

Pour: **10,0 Portion**

## Ingrédients

2,200 kg	HILCONA Nids de spaghetti, IQF, 5 kg
0,030 l	Huile de colza
0,050 kg	Oignons hachés, 3 mm
0,005 kg	Ail haché
0,800 l	Sauce béchamel
0,100 kg	Crème entière 35%
0,250 kg	ALPENHAIN Terrine de Camembert crème, 1.5 kg
0,020 kg	Beurre à rôtir liquide
0,150 kg	Poireau en julienne
0,300 kg	Lardons fumés
0,002 kg	Poivre noir en grains du moulin
0,020 kg	Persil haché

## Préparation

Mise en place :

- Préparer tous les ingrédients.
- Cuire la sauce béchamel selon recette.

Préparation :

- Chauffer l'huile de colza dans une marmite basculante ou appareil équivalent.
- Faire revenir les oignons.
- Ajouter l'ail et faire revenir également.
- Ajouter la sauce béchamel et la crème et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
- Ajouter les portions de Camembert crème à la sauce et bien mixer.
- Entretemps chauffer le beurre à rôtir dans une poêle et faire revenir à feu doux le poireau en julienne pendant 5 minutes.
- Incorporer les lardons et cuire à feu moyen.
- Entretemps cuire les pâtes à 95°C et 100% de vapeur dans le four mixte pendant 4 minutes.
- Dresser les spaghettis dans une assiette pour pâtes et nappé avec la sauce.
- Garnir avec le mélange lardons-poireau, le persil haché et moudre du poivre fraîchement moulu directement sur le plat.

Conseil :

- Idéal aussi en accompagnement avec des viandes grillées.

Les informations sur les valeurs nutritionnelles et sur les allergènes de cette recette correspondent aux valeurs des produits au moment où nous avons développé cette recette. Seuls les aliments et les ingrédients que vous allez utiliser pour préparer cette recette doivent être pris en compte pour votre déclaration ainsi que pour l'information à vos clients.