

*Pâtes au chou pancalier de Touraine  
lard fumé, champignons, fourme d'Ambert*





[www.tresorsvivantsducentre.com](http://www.tresorsvivantsducentre.com)



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne. L'Europe investit dans les zones rurales.



## *Pâtes au chou pancalier de Touraine lard fumé, champignons, fourme d'Ambert*

Pour deux personnes :

- Quelques feuilles de chou pancalier de Touraine
- 2 petits oignons
- Un petit verre de vin blanc
- 150 g de champignons de Paris
- 100 g de pleurotes
- 75 g de lard fumé
- 20 cl de crème liquide
- 125 g de fourme d'Ambert
- 200 g de pâtes



Effeuillez votre chou et récupérez quelques jolies feuilles. Lavez-les, puis enlevez les grosses nervures un peu dures ; vous devriez avoir environ 150 g de chou sans nervures. Emincez finement ces feuilles.

Emincez finement deux petits oignons. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte à feu vif, ajoutez les oignons. Quand les oignons ont commencé à griller, ajoutez le chou émincé et le vin blanc. Laissez mijoter à couvert pendant 15 à 20 mn, jusqu'à ce que le chou soit tendre. Ajoutez alors la crème liquide et le fromage en dés, et laissez à nouveau cuire 5 à 10 mn.

Pendant la cuisson du chou, faites revenir le lard dans une poêle bien chaude et huilée, jusqu'à ce qu'il soit grillé. Réservez, et faites ensuite de même avec les champignons émincés dans la même poêle.

A la fin de la cuisson du chou, faites cuire vos pâtes selon les instructions du paquet. Avant d'égouttez les pâtes, réservez quelques cuillères à soupe de l'eau de cuisson.

Mélangez les pâtes, la sauce au chou et un peu d'eau de cuisson, qui va permettre de lier la sauce. Servez avec les champignons et le lard grillés.