# pâtes aux lardons

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

400 verres de penne
sel
beurre
200 grammes de lard salé (tranches épaisses en morceaux)
2 tiges de poireaux (en rondelles)
4 œufs
100 verres de parmesan (râpé)
poivre noir

# Méthode de préparation

1. **Faites cuire les pennes dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les dans une passoire et réservez-les.**
2. **Dans la même casserole, faites fondre une noix de beurre et faites revenir le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant.**
3. **Ajoutez les rondelles de poireaux et poursuivez la cuisson.**
4. **Dans un bol, fouettez les œufs et le parmesan.**
5. **Remettez les pâtes dans la casserole et ajoutez les œufs. Retirez la casserole du feu et remuez rapidement, jusqu'à ce que les œufs prennent (mais avant qu'ils ne deviennent granuleux) et enrobent donc les pâtes comme une sauce onctueuse.**
6. **Assaisonnez avec du poivre noir.**