

**ONE POT PASTA BACON CHEDDAR** 1 portion**INGRÉDIENTS**

- 50 grammes de pâtes sèches standard, crues
- 50 grammes de filet de bacon
- 30 grammes de cheddar
- 1 portion petite d'oignon, cru (50 g)
- 1 cuillère à soupe moyenne de moutarde à l'ancienne (25 g)

**MODE DE PRÉPARATION**

- 1° 1 Dans une casserole, faites griller le bacon 2 min avec le blanc des oignons émincés. 2 Ajoutez les pâtes et versez 60 cl d'eau. Laissez cuire environ 10 min à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à totale absorption de l'eau. 3 Salez, poivrez, ajoutez la moutarde, le cheddar et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde. Servez parsemé du vert ciselé des oignons.
- 2° 1 Dans une casserole, faites griller le bacon 2 min avec le blanc des oignons émincés. 2 Ajoutez les pâtes et versez 60 cl d'eau. Laissez cuire environ 10 min à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à totale absorption de l'eau. 3 Salez, poivrez, ajoutez la moutarde, le cheddar et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde. Servez parsemé du vert ciselé des oignons.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

	PAR 100 g	PAR PORTION (205 g)	% AR
ÉNERGIE	186 kcal	382 kcal	19 %
PROTÉINES	13 g	27 g	54 %
GLUCIDES	18 g	37 g	14 %
SUCRES	2 g	4 g	5 %
LIPIDES	7 g	15 g	22 %
ACIDES GRAS SATURÉS	3 g	7 g	34 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	3 g	14 %
SODIUM	655 mg	1342 mg	56 %