Farfalles lardons crème fraîche recette cookeo



Farfalles lardons crème fraîche recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 de farfalles

200 g de lardons

4 cuillères à soupe de crème fraîche

Eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Mode dorer

Faites dorer les lardons

Ajoutez les farfalles.

Versez les 100 ml de vin blanc

Versez de l’eau pour recouvrir les farfalles. Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2

Ajoutez la crème fraîche et mélangez

Servez chaud