

# 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