

Pâtes lardons crème fraîche recette cookeo



Pâtes lardons crème fraîche recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

300 de farfalles

200 g de lardons nature

1 cuillère à soupe d'huile

1cube de bouillon de bœuf

1 oignon

Sel

Poivre

100 g ou 100 ml de crème fraîche

100 ml de vin blanc

Eau

Curry

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer *

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites dorer les lardons puis les morceaux d'oignon.

Ajoutez les farfalles. Recouvrez d'eau.

Emiettez le cube de bœuf dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le vin blanc.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Servez chaud