

Pâtes lardons recette cookeo



Pâtes lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes au choix

200 g de lardons nature

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

500 ml d'eau

Eau

Curry

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les lardons

Saupoudrez les lardons de curry

Ajoutez les pâtes. Recouvrez d'eau.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le vin blanc.

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