

Penne aux Lardons-Chorizo et Poireaux Crème Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	400g
- LARDONS	200g
- CHORIZO	100g
- POIREAUX ENTIERS	3-4
- CRÈME FRAÎCHE	250ml
- CURRY	1 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Nettoyez et émincez en fine julienne les poireaux.
- Coupez le chorizo en rondelles puis en dés.
- Dans une grande poêle de type Wok, faites étuver doucement les poireaux en julienne dans du beurre chaud.
- Lorsqu'ils sont tendres, introduisez les lardons et les dés de chorizo. Laissez griller sur feu vif puis assaisonnez de curry. Mélangez puis arrosez directement de crème fraîche. Salez un peu et poivrez.
- Incorporez alors les pâtes réservées en remuant délicatement afin de les enrober avec la sauce.
- Servez sans attendre en saupoudrant de parmesan râpé.

