

Penne sauce poireaux / vache qui rit WW (Cookeo)



Une sauce à base de poireaux et de jambon, de vache qui rit pour l'onctuosité et qui accompagnera à merveille de bonnes pâtes al dente.

Et une cuisson au [Cookeo](#) pour la rapidité.

Pour 3 pers / [3 pp](#) par pers

Lancer le Cookeo en mode doré et pendant ce temps émincé le poireau en le coupant d'abord en 2 puis en ½ rondelle.

Les mettre dans la cuve et les faire dorer le temps du préchauffage.

Rajouter le râpé de jambon et faire dorer 2/3 minutes.

Rajouter ensuite le cœur de bouillon et l'eau et lancer une cuisson rapide pendant 10 minutes.

Pendant ce temps faire cuire les pâtes à la casserole.

Une fois les poireaux cuits rajouter la vache qui rit et lancer à nouveau le mode dorer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Servir les pâtes cuites (à comptabiliser) nappées de sauce.

*Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com*

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur