



Penne épinards / bacon (Cookeo)

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 8 spl ou 8 pp par pers

- 280 gr de pâtes crues
- 150 gr de lardon de bacon
- 280 gr d'épinards surgelés
- 3 tomates
- 280 ml d'eau
- sel, poivre
- Paprika
- 2 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- Parmesan

Mettre les pâtes dans la cuve.

Verser l'eau.

Rajouter par-dessus les épinards (non décongelés), les tomates coupées en dés et les lardons de bacon.

Saler, poivrer et saupoudrer de paprika.

Lancer une cuisson rapide pour 6 minutes sans mélanger.

À la fin de la cuisson, rajouter la crème et mélanger le tout.

Servir immédiatement en rajoutant du parmesan dans votre assiette si vous le souhaitez (1 cc pour moi).