



One pot pasta carottes poivrons bacon

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 personnes / 9 pp par pers

- 250 gr de pâtes crues
- 150 gr d'allumettes de bacon
- 5 carottes
- 2 poivrons (1 vert et un rouge)
- 1 cube de bouillon de légumes
- 500 ml d'eau + 100 ml d'eau
- 1 cc d'huile d'olive
- 1 petit oignon
- 2 portions de chavroux individuelles de 18 gr soit 36 gr

Eplucher les carottes, les laver et les couper en rondelles. Laver les poivrons, et les couper en lamelles.

Verser l'huile d'olive dans la cuve du Cookeo. Lancer le mode dorer et ajouter l'oignon émincé, les légumes, les 100 ml d'eau et faire dorer quelques minutes.

Stopper le mode dorer.

Ajouter les pâtes, le bacon, le bouillon cube émietté, et l'eau, mélanger brièvement et disposer le fromage par-dessus. Lancer une cuisson rapide pour 10 minutes.

En fin de cuisson mélanger le tout pour répartir le fromage et servir de suite.