

Tartine Campagnarde de Penne aux Lardons-Chorizo et Poireaux Crème Curry

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BRUCHETTA	2 grandes
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3-4 c à soupe
- 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:

- Avec un reste de de PL-1819 : Penne aux Lardons-Chorizo et Poireaux Crème Curry.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis répartissez les pâtes préparées.
- Déposez enfin un peu de parmesan râpé.
- Enfourez 8-10 minutes dans le four chaud.
- Coupez en portions et servez.

Remarque:

A partir de PL-1819

