

Wok de Mafaldines Épicées au Curry, Lardons Fumés et Chorizo

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- MAFALDINES (PÂTES)	260g
- OIGNON(S)	½
- LARDONS	100g
- CHORIZO	75g
- CURRY EN POWDRE	½ c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- LAIT	30 ml
- MAÏZENA	1 c à café
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (13 à 15 minutes). Egouttez et réservez.
- Emincez l'oignon finement.
- Coupez le chorizo en rondelles.
- Dans la poêle wok, faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud. Ajoutez les lardons fumés et les rondelles de chorizo. Laissez griller en remuant.
- Saupoudrez de curry et mélangez.
- Arrosez alors avec la crème fraîche et portez à ébullition.
- Dans un bol, fouettez la maïzéna avec le lait et intégrez ce mélange à la sauce. Laissez épaissir une minute.
- Incorporez alors les mafaldines à la sauce et homogénéisez le tout.
- Servez dans des assiettes creuses et saupoudrez de persil.