

Pâtes aux poivrons, lardons et épices



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Que faire avec des lardons et un bocal de poivrons en lamelles ?

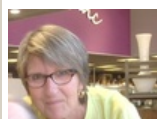
Ingrédients

- 300 g de pâtes
- 1 bocal de poivrons en lamelles
- 200 g de lardons fumés
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de crème liquide
- 1 cs de curry
- 1 cs de paprika
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Dans une poêle, faites fondre les lardons, ajoutez l'échalote et les gousses d'ail pelées et émincées.
- 2 Egouttez les poivrons, incorporez-les aux lardons, ajoutez le curry, le paprika et le poivre du moulin. Mélangez, versez la crème liquide et faites chauffer quelques minutes.
- 3 Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau NON salée pendant 6 min. Égouttez-les.
- 4 Ajoutez la sauce avec les pâtes, servez bien chaud avec du parmesan. Un plat vite préparé et vraiment très... très bon !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

