Difficulté : Facile Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 15 min

PENNE BACON, CRÈME DE BLEU ET CIBOULETTE

Penne au bacon, nappées d'une crème onctueuse au bleu et relevées de ciboulette fraîche pour une touche aromatique.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Mange**
- **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.

LES INGRÉDIENTS

Penne
80g

Oignon
1

Fromage Bleu
40grs

Ciboulette
quelques brins

Tranches de poitrine fumée
3 fines

Creme liquide
1

Noix concassées
1 petite poignée

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Huile d'olive

Sel et poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez et réservez un 1/4 de louche d'eau de cuisson.

ÉTAPE 2

Ciselez finement l'oignon et la ciboulette Coupez le Bleu en dés et enlevez la croute si nécéssaire Coupez les tranche de poitrine fumée en lanières

ÉTAPE 3

Faites chauffer un filet d'huile d olive dans une poêle à feu moyen vif Ajoutez y l'oignon et les lanières de poitrine fumée et faites les revenir 4/5mn

ÉTAPE 4

Ajoutez le bleu et la crème à la poêle, mélangez 3mn à feu moyen.

ÉTAPE 5

Ajoutez les Penne, la ciboulette et l'eau de cuisson à la sauteuse. Salez et poivrez et remuez 2mn.

ÉTAPE 6

Servez les penne dans des assiettes creuses saupoudrées de noix concassées.