



Penne au chorizo, poivrons et Cancoillotte fumée



Plat



25 min.



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
fumée



Les ingrédients

- 3 c.a.s de Cancoillotte fumée Le Francomtois
- 600 g de pâtes Penne
- 3 poivrons (rouge, jaune et vert)
- 20 cl de crème liquide



La préparation

- Cuire les pâtes dans de l'eau salée selon les indications du paquet. Réserver.
- Dans une grande poêle chaude, ajouter le chorizo coupé en fins morceaux, puis les poivrons lavés et émincés finement pendant 5 minutes à feu doux.
- Ajouter dans la poêle 20 cl de crème liquide et 3 cuillères à soupe de cancoillotte Fumée., Mélanger et laisser mijoter 3 minutes.
- Ajouter les penne cuites dans la sauce, réchauffer 3 minutes dans la préparation.