

Pâtes à la "Manon"

Bacon (faire cuire)

Champignons (en petits morceaux)

Jambon en cubes + échalottes

+ oignons marinés + tam. séchées

≈ 1 c. à soupe herbes salées

1 fois que tout est très chaud

≈ 1 t. de vin blanc

QUAND vin bout, ajouter

≈ 2 c. à soupe Philadelphia

BRASSER pour faire fondre

et mélanger le fram. avec

le reste et ajouter

Crème 35%

Une fois que ça recommence à

bouillir, on ajoute les pâtes.

Chauffer le tout et servir