

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PENNE GIGIANDREA



2 c. à table d'huile

1 ou 2 échalotes françaises émincées

1 tasse de champignons blancs ou cafés coupés grossièrement

1 tasse de tomates fraîches ou en boîtes coupées en dés

1 c. à table de basilic séché

1 à 2 c. à table de basilic frais

1 tasse de jambon cuit coupé en dés (ou jambon forêt noir tranché et émincé)

1/3 tasse de crème 15%

Sel & poivre au goût

Parmesan râpé (pour le service)

Faire tomber l'échalote, l'ail et les champignons dans l'huile 2 à 3 minutes à feu moyen-élevé.

Ajouter le vin blanc et laisser réduire 2 min. environ. Ajouter ensuite tous les autres ingrédients sauf la crème et le basilic frais. Porter à ébullition, réduire ensuite le feu à doux et laisser mijoter entre 15 et 20 minutes de façon à réduire environ de moitié la préparation.

Pendant la réduction, faire cuire vos pâtes pour 4 portions environ selon le temps de prescription du fabricant.

Au moment de servir, ajouter la crème, le basilic frais, vérifier l'assaisonnement et mélanger la sauce aux pâtes. Servir avec du parmesan râpé et savourez.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM