

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

LINGUINE AUX CHÂTAIGNES, CHAMPIGNONS DE PARIS ET PANCETTA

Pour 4 personnes :

400g linguine - 200g châtaignes cuites au naturel - 8 champignons de Paris - 16 fines tranches de pancetta - 1 oignon - 30g beurre - 20cl fond de veau - thym - 1 càs d'huile d'olive - 5cl crème fraîche liquide - sel - poivre - parmesan râpé -

Préchauffer le four à 180° (th.6). Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé déposer les tranches de pancetta, enfourner et faire dorer 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Réserver.

Concasser grossièrement les châtaignes. Peler et hacher finement l'oignon. Laver les champignons, les égoutter, les équeuter et les couper en dés. Dans une sauteuse chauffer le beurre et l'huile, faire revenir l'oignon durant 5 minutes. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 8 minutes. Ajouter les châtaignes, mélanger et verser le fond de veau en ajoutant le thym. Poivrer et saler légèrement. Poursuivre la cuisson encore 5 minutes.

Pendant ce temps, porter à ébullition une grande quantité d'eau salée. Plonger les pâtes, attendre la nouvelle ébullition et compter le temps de cuisson noté sur le paquet des linguine. Egoutter en gardant une louche d'eau de cuisson. Verser les pâtes dans la sauteuse et l'eau de cuisson réservée. Ajouter la crème liquide. Remuer, laisser 1 minute encore. Servir accompagné de la pancetta et de parmesan râpé.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr