

🔪 Difficulté : facile 🕒 Temps de préparation : 20 min 🍳 Temps de cuisson : 30min



## PENNE CRÉMEUSE AUX ENDIVES ET CHAMPIGNONS

Des penne enrobées d'une sauce crémeuse parfumée aux endives et champignons pour un plat savoureux et fondant.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Penne** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES INGRÉDIENTS



**Penne**  
100g



**Oignon**  
1



**Gousse d'ail**  
1



**Parmesan**  
30g



**Champignons**  
100grs



**Endive**  
1



**Crème liquide**  
1



**Persil**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Huile d'olive**



**Sel et poivre**



**Moutarde**  
1 cc

### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 1 casserole,

### 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 les en réservant un peu d'eau de cuisson (1/4 de louche d'eau par personne)

#### ÉTAPE 2

Ciselez finement l'oignon et hachez l'ail. Coupez les endives en deux dans l'épaisseur (enlevez la partie dure de la base) puis coupez les en fines demi- lunes. Nettoyez les champignons avec un essuie-tout et coupez les en fines tranches.

#### ÉTAPE 3

Faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen- vif, faites y revenir l'oignon et l'ail 2/3mn. Ajoutez les champignons et les endives puis poursuivez la cuisson 4/6mn. Baissez le feu, arrosez avec la crème, ajoutez la moutarde et mélangez bien. Ajoutez l'eau de cuisson des pâtes. Laissez cuire 3mn à feu doux. Salez et poivrez.

#### ÉTAPE 4

Ciselez le persil. Incorporez les pâtes à la sauce et la moitié du parmesan et réchauffez les en remuant.

#### ÉTAPE 5

Servez les dans des assiettes creuses. Saupoudrez de persil et du reste de parmesan.



## CONSEILS ET ASTUCES

L'amertume de l'endive provient de sa base, si vous ne l'aimez pas il faut l'enlever.

Vous pouvez conserver une partie des endives pour les ajouter à crues au moment de servir, cela ajoutera un peu de croquant à votre plat.