Difficulté : facile Temps de préparation : 20 min Temps de cuisson : 30min



PENNE CRÉMEUSE AUX ENDIVES ET CHAMPIGNONS

Des pennes 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

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.