



GRATIN DE PENNÉS CHAMPIGNON

Avec La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg



Coût/portion: € 1.60



Préparation: 30 minutes



Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 50 g de penne
- 30 g de La Vache qui rit®
- 10 cl de crème liquide
- 5 de champignons de Paris
- 1 échalotte
- 1 g de noix de muscade (4 râpées)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 botte de ciboulette
- 1 cuillère à café de pistaches concassées
- 1 pincée Sel et poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Cuire les penne al dente
2. Ciseler les échalotes, émincer les champignons et rôtir à l'huile d'olive puis déglacer à la crème liquide, ajouter la noix de muscade râpée, cuire 5 minutes et lier à La Vache Qui Rit.
3. Ciseler la ciboulette et concasser les pistaches.
4. Mélanger la crème avec les pennes et enfourner à 180°C pendant 10 minutes
5. Dresser en mettant la ciboulette et les pistaches en topping

Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Mettre en mode grille le four pour avoir une belle coloration
2. Utiliser de la crème liquide 18% pour avoir une sauce moins grasse.
3. La vache qui rit amène une texture de béchamel à notre sauce et va permettre un beau gratin fondant !



La vache qui rit®
professionnel
l'original terrine
1kg