

Penne à la crème de champignons, pignons de pin et œuf cassé



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Penne HVE en sachet 5 kg ALPINA SAVOIE	0232547
0.02	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.1	Vin de France blanc 11° en BIB 10 L FRANC	0263829
0.1	Trompette de la mort en tubo 250 g PLANTIN	0247058
0.06	Bouillon de légumes BIO en seau 700 g NEFF	0197163
0.08	Pignon de pin en sachet 1 kg DOMINO	0005064
0.1	Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID	0170821
PM	Poivre noir de Sarawak IGP en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0232003
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.02	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
2 kg	Champignon de Paris	~
1	Crème liquide	~
0.15	Parmesan	~
10 PCE	Oeufs	~

Étapes de préparation

- 1 Réhydrater les trompettes de la mort dans un grand volume d'eau (la veille).
- 2 Remettre en œuvre le bouillon de légumes et mettre en cuisson les penne. Réserver un peu de cuisson pour la réalisation de la sauce.

- 3 Réhydrater les échalotes dans un peu de vin blanc.
- 4 Laver et tailler les champignons de Paris.
- 5 Dans un sautoir, avec un peu de beurre faire revenir les champignons de Paris, ajouter la purée d'ail. Mouiller avec les échalotes et le vin blanc puis ajouter un peu de cuisson des pâtes. Laisser cuire 10 à 12 minutes. Crémer et laisser réduire. Mixer le tout afin d'obtenir une crème lisse. Ajouter du parmesan râpé pour lier la sauce. Rectifier l'assaisonnement. Dans une poêle avec un peu de beurre, faire revenir les trompettes de la mort ajouter les pignons de pins.
- 6 Ajouter les pâtes, napper de sauce, bien mélanger. Assaisonner de sel et poivre.
- 7 Déposer en assiette, saupoudrer de parmesan râpé.
- 8 Terminer les assiettes avec de belles feuilles de basilic et d'un jaune d'oeuf en coquille.