

# Fusilloni au guanciale et morilles



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
243535	Guanciale 1,75 kg La Grande Charcuterie	60 Gramme
205975	Morilles entières 1 kg	50 Gramme
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	20 Gramme
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	20 Gramme
276606	Fusilloni cuit 1 kg Zini	120 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
	Oignons rouges	5 Gramme
	Pluche de sarriette	1 Pièce
	Huile de noix fumée	PM
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Faire suer les échalotes dans de l'huile de noix fumée puis ajouter le guanciale tranché finement.
- 2 Laisser rôtir quelques instants puis ajouter les morilles.
- 3 Retirer tous les ingrédients du récipient de cuisson puis monter très fortement en température avant d'ajouter la mascarpone.
- 4 Laisser réduire puis vérifier l'assaisonnement, si besoin ajouter une touche de sel et de poivre.
- 5 Ajouter les pâtes à l'état surgelé ou non dans la sauce préparée ci-dessus, monter en température puis réserver .
- 6 Dressage CF photo, en finition pluche de sarriette et oignons rouges finement tranchés et brisures de parmesan. Napper de sauce à l'envoi.

## L'astuce du chef

---



Déglacer le récipient de cuisson du guanciaie apportera une touche épicée et parfumée à la sauce .

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid