



pâtes style risotto

↳ *Pour changer des pâtes classiques*

Ingrédients (4 portions)

- 1 cs d'huile d'olive et 1cs de beurre
- 300 g de pleurotes ou de grands champignons de Paris, coupés finement
- 6 minipic, en petits morceaux
- 100 g de chair à saucisses de porc
- 400 g de pâtes, p. ex. conchiglie, penne, ditalini
- 8 dl de bouillon de poule chaud
- Parmesan râpé
- 2 branches de persil plat
- Poivre du moulin
- 1-2 poignées de jeunes pousses, p. ex. rucola ou betterave rouge

Préparation

Chauffer l'huile d'olive et le beurre. Ajouter les champignons, rôtir légèrement à chaleur moyenne en remuant. Ajouter les minipic et la chair à saucisses, rôtir. Réduire la chaleur.

Ajouter les pâtes, mélanger. Laisser étuver à couvert pendant 1 minute.

Déglacer avec 1-2 louches de bouillon. Laisser cuire doucement à feux doux en mélangeant. Ajouter du bouillon lorsque tout le liquide a été absorbé. Cuire les pâtes al dente, remuer de temps en temps.

Retirer la casserole du feu. Ajouter 2-3 cs de fromage. Saupoudrer avec le persil.

Dégustation : servir les pâtes, poivrer avec le moulin. Saupoudrer avec les jeunes pousses.