



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



ACCOMPAGNEMENT

À SE PROCURER

Huile d'olive, vinaigre de vin rouge, beurre, sel et poivre

Rotinis crémeux aux champignons - VÉGÉ

INGRÉDIENTS

300 grammes de champignons cremini, tranchés
200 grammes de mirepoix surgelée
1 bouquet de ciboulette, haché finement
50 grammes de champignons shitakes, hachés
30 ml de vinaigre de vin rouge
30 grammes de demi-glace
750 grammes de linguines, rotinis ou pennes
125 ml de crème légère
1 contenant d'épices herbes italiennes

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 450 °F. Porter une casserole d'eau salée à ébullition.

Trancher finement la ciboulette et les champignons creminis. Dans un petit bol rempli d'eau, placer les shitakes pour les réhydrater.

Ajouter les pâtes à la casserole d'eau bouillante, cuire 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Réserver 2 tasses d'eau de cuisson, égoutter et mélanger d'un filet d'huile d'olive.

Dans une poêle à bord haut, chauffer un filet d'huile à feu moyen-vif, ajouter les champignons creminis, cuire 3 minutes, ajouter les champignons shitakes égouttés, la mirepoix, 2 c. à s. de beurre et cuire 2 minutes. Ajouter le vinaigre de vin rouge et cuire 1 minute. Assaisonner des épices, sel et poivre.

À la poêle de sauce, ajouter la demi-glace, la crème, 1/2 de l'eau de cuisson réservée, porter à ébullition, mijoter 2 minutes.

Ajouter les pâtes et 1/2 de la ciboulette. Si la sauce semble trop épaisse, ajouter de l'eau de cuisson.

Monter les assiettes en répartissant les pâtes garnir de ciboulette restante.



TEMPS

20

RÉSULTAT

4



au jour le jour

bon appétit