



Suggestion de présentation

Difficulté



Budget



Préparation



Ingrédients pour 10 personnes

Nouilles fines Panzani	1	Kilo(s)
Champignons de paris	1	Kilo(s)
Oignon(s)	2.5	
Ail	2.5	Gousse(s)
Crème fraîche	10	C. à soupe
Eau	0.2	Litre(s)
Vin blanc*	0.05	Litre(s)
Sel et poivre PM	0	
Persil	0	

Mise en œuvre

- Faire revenir l'oignon dans une poêle.
 - Ajouter les champignons.
 - Saler et poivrer.
 - Ajouter l'eau et le vin, puis faire cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes.
 - Verser ensuite cette préparation dans votre mixeur, ajouter la crème et mixer jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.
 - Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée (1L d'eau pour 100g pâtes et 10g de sel/L).
 - Vérifier l'à point de cuisson, stopper la cuisson (les pâtes sont prêtes lorsque le point blanc central disparaît). Le temps de cuisson est à adapter selon le process, matériel, produit et quantité. (Voir tableau)
 - Égoutter et refroidir les pâtes.
 - Graisser les pâtes et réserver en chambre froide.
 - Rectifier l'assaisonnement.
 - Dresser en nappant les pâtes de la sauce aux champignons.
- * Boisson alcoolisée à consommer avec modération

Astuce du chef :

Pour agrémenter votre recette d'une touche asiatique, vous pouvez rajouter des crevettes !



Les produits Panzani Food Service pour cette recette

