

PENNE BOSCAIOLA

Recette proposée par Caroline



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 400 g de Penne - 10 tranches de bacon - 3 tranches de jambon blanc - 400 g de champignons frais - 4 gousses d'ail - 1 oignon - 10 cl de vin blanc - 4 c.s crème fraîche épaisse - persil, thym, parmesan

1. Mettre l'oignon épluché et coupé en 4 et l'ail épluché et dégermé dans la cuve avec un peu d'huile. Lancer le programme EXPERT 20 sec vit 14 sans chauffer. Puis 2 min vit 1A à 100 °C.
2. Ajouter le bacon coupé en lamelles et lancer programme EXPERT 2 min 1A 100 °C.
3. Ajouter le vin blanc et relancer le programme EXPERT 4 min 1A 100 °C en enlevant le bouchon.
4. Ajouter les champignons lavés, et coupés en quatre et lancer le programme EXPERT 4 min 1A 90 °C.
5. Ajouter la crème fraîche et un peu de thym et lancer le programme EXPERT 5 min 1A 70 °C.
6. Verser le tout sur des pâtes. Mélanger et ajouter le jambon coupé en dès et un peu de persil.
7. Lors du dressage des assiettes, ajouter du parmesan râpé.

Cook Expert ■

