



# GRATIN DE PENNE AUX CHAMPIGNONS

Avec LA VACHE QUI RIT® TERRINE

Par Yoni Saada



Coût/portion: € 1.60



Préparation: 30 minutes



Cuisson: 10 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 50 g de penne
- 30 g de La Vache qui rit®
- 10 cl de crème liquide
- 5 de champignons de Paris
- 1 échalotte
- 1 g de noix de muscade (4 râpées)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 botte de ciboulette
- 1 cuillère à café de pistaches concassées
- 1 pincée Sel et poivre

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Cuire les penne al dente
2. Ciseler les échalotes, émincer les champignons et rôtir à l'huile d'olive puis déglacer à la crème liquide, ajouter la noix de muscade râpée, cuire 5 minutes et lier à La Vache Qui Rit.
3. Ciseler la ciboulette et concasser les pistaches.
4. Mélanger la crème avec les penne et enfourner à 180°C pendant 10 minutes
5. Dresser en mettant la ciboulette et les pistaches en topping

## Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Mettre en mode grille le four pour avoir une belle coloration
2. Utiliser de la crème liquide 18% pour avoir une sauce moins grasse.
3. La vache qui rit amène une texture de béchamel à notre sauce et va permettre un beau gratin fondant !

