

PÂTES AUX MARRONS ET CHAMPIGNONS À LA SAUCE À LA CRÈME

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

PÂTES ALIMENTAIRES

- 500 g de pâtes
- 1 pincée de sel
- un peu de beurre

SAUCE

- 40 g de beurre végétalien (p.ex. Flora)
- 300 ml de crème végétalienne (p.ex. crème de soja d'Alnatura)
- 2 cs de sirop d'érable
- 250 ml de bouillon de légumes
- 2-3 échalotes de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 300 g de pleurottes aux herbes (champignons)
- 1-2 Pink Ladys
- 200 g de marrons épluchés et cuits
- 100 g de crème fraîche végétalienne
- 1 filet de jus de citron
- 2 cc de poivre
- 2 cc de paprika en poudre (doux)
- 1 cc de sel aux herbes
- 1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée
- 1 poignée de persil frais
- 1 poignée d'herbe maggi fraîche

Adrian Boelle



PRÉPARATION, ENV. 35 MIN

Préparation

1. Laver les pleurottes et couper environ 2 mm à l'extrémité de la tige.
2. Couper les pleurottes dans le sens de la longueur en tranches d'environ 3 mm.
3. Éplucher les échalotes et les hacher finement.
4. Éplucher l'ail et le hacher très finement.

Suite sur la prochaine page.

5. Hacher grossièrement les marrons.
6. Épépiner les Pink Ladys, les couper en deux, couper les moitiés en 4 quartiers dans le sens de la longueur, les maintenir ensemble et les couper en morceaux d'environ 5 mm de large.
7. Hacher finement les herbes fraîches.

Phase de cuisson

1. Faire fondre 20 g de beurre dans une poêle et faire revenir les pleurottes aux herbes à feu moyen avec une pincée de poivre et de sel aux herbes jusqu'à ce qu'elles soient al dente (environ 3 minutes), puis les retirer de la poêle et les mettre de côté.
2. Faire fondre 20 g de beurre dans la même poêle et faire revenir l'oignon à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne légèrement translucide.
3. Ajouter les Pink Ladys, les marrons et l'ail et bien mélanger le tout.
4. Ajouter le sirop d'érable et laisser caraméliser le tout en remuant constamment.
5. Déglacer avec la crème et porter à ébullition, puis réduire à feu doux.
6. Ajouter peu à peu de bouillon de légumes et laisser mijoter le tout.
7. Préparer maintenant les pâtes selon les recommandations de cuisson sur l'emballage, jusqu'à ce qu'elles soient cuites al dente. Egoutter, ajouter un peu de beurre et fermer la casserole avec le couvercle pour que les pâtes restent chaudes. Mettre de côté.
8. Ajouter à la sauce du poivre, du sel et du paprika en poudre et laisser mijoter jusqu'à ce que les Pink Ladys soient tendres, mais encore croquantes.
9. Ajouter les échalotes aux herbes et les herbes fraîches hachées.
10. À l'aide d'une râpe à muscade, râper une pincée de noix de muscade fraîche sur la poêle et servir immédiatement.