

PÂTES AU JAMBON, AUX CHAMPIGONS ET AUX PETITS POIS

Ces pâtes ne sont pas sans rappeler un classique de la cuisine italienne, mais remis au goût du jour. Découvrez cette délicieuse recette qui fera exploser vos papilles de plaisir. C'est un plat de pâtes parfaitement équilibré avec du jambon, des champignons et des petits pois, garnis d'une sauce crémeuse et délicate, le tout rehaussé de jus de citron et de Cheddar fumé.

1 livre (500 g) de pâtes penne ou farfalle
1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
1 oignon blanc haché finement
2 gousses d'ail haché finement
1/2 c. à thé (2 ml) de flocons de piment fort
1 tasse (250 ml) de jambon en dés 1/4 po/0,5 cm
1 barquette 8 onces (227 gr) de champignons tranchés minces
2 tasses (500 ml) de crème à fouetter 35 %
2 tasses (500 ml) de petits pois surgelés
1 1/2 tasse (375 ml) de fromage Cheddar canadien fumé râpé
3 c. à table (45 ml) de jus de citron
1/2 tasse (125 ml) de persil frais haché
Sel
Poivre



La cuisine de Sylvie

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter (mais en conservant 1/2 tasse d'eau de cuisson) et mettre de côté.

Entre-temps, dans une autre grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon et cuire, en remuant environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Ajouter l'ail et les flocons de piment fort et cuire 30 secondes en remuant.

Ajouter le jambon et cuire en remuant bien environ 30 secondes.

Ajouter les champignons et cuire 3 minutes en remuant ou jusqu'à ce que le liquide commence à s'évaporer des champignons. Augmenter à feu vif et cuire environ 5 minutes de plus ou jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé et que les champignons soient légèrement dorés.

Verser la crème et amener au point d'ébullition en remuant souvent, mais ne pas bouillir.

Réduire le feu et laisser mijoter de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la crème soit légèrement réduite.

Incorporer les petits pois et bien chauffer la préparation.

Ajouter les pâtes égouttées et le fromage à la casserole et remuer pour bien mélanger.

Incorporer le persil et le jus de citron. Goûter et assaisonner de sel et de poivre.

Si vous trouvez que la préparation est trop épaisse, ajouter de l'eau de cuisson préalablement réservée.

Bon appétit de Sylvie

Source : Les producteurs laitiers du Canada

Publié par : LA CUISINE DE SYLVIE, <http://cuisinedesylvie.blogspot.ca/>