

PENNE À LA ROMANOFF ET AU MASCARPONE

Ingrédients : pour 5-6 portions

- 1 boîte de penne (375 g) trois couleurs cuites selon les indications de l'emballage
- 4 c. à soupe (72 g) de fromage mascarpone
- 1 boîte (796 ml) de tomates broyées (sans pâte de tomates)
- 1 tasse (250 ml) de crème 15% à cuisson
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- La moitié d'un oignon jaune moyen haché finement
- 1 barquette (227 g) de champignons de Paris émincés (la prochaine fois, je mettrai 1 ½ barquette)
- 4 tranches de prosciutto coupées en petits lardons (on pourrait ajouter 1-2 tranches supplémentaires)
- 4 gousses d'ail hachées
- 2 c. à soupe (30 ml) de pesto de basilic
- 1 c. à thé (5 ml) de sirop d'érable (ou un peu plus pour contrer l'acidité des tomates)
- Sel et poivre au goût

Préparation :

- Faire cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage.
- Dans une grande poêle à feu vif, faire revenir dans un peu d'huile d'olive le prosciutto jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.
- Ajouter l'oignon, les champignons, l'ail et continuer la cuisson quelques minutes en remuant.
- Ajouter la boîte de tomates, le mascarpone, la crème, le pesto, et le sirop d'érable. Saler et poivrer, baisser le feu de moitié et laisser épaissir la sauce jusqu'à consistance onctueuse en mélangeant de temps en temps.
- Mélanger avec les pâtes et servir.

Note: j'ai garni les assiettes de parmesan râpé

Source : déclinaison- Nicolas sur Aubaines & Cie

<http://vtele.ca/emissions/aubaines-cie/recettes/farfalles-a-la-romanoff-et-au-mascarpone-6317.php>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 22 juin 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/06/penne-la-romanoff-et-au-mascarpone.html>