

Penne Alla Toscano

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	400-450g
- TOMATES PELÉES	1 petite boîte
- JAMBON SERRANO	8-10 tranches
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20 de Nyons
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2-3
- BASILIC	1 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- MAÏZENA	1 c à soupe (brune)
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre.
- Ajoutez 2 gousses d'ail écrasées et émincée.
- Remuez quelques instants.
- Versez alors les tomates pelées et 1 boîte d'eau.
- Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 15 minutes.
- Ajoutez la crème fraîche.
- Placez le tout dans le bol du Monsieur Cuisine et mixez vitesse 10/30 secondes.
- Replacez la sauce dans un caquelon, ajoutez le basilic puis portez à ébullition et liez la sauce avec un peu de maïzéna.
- Rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Réservez.
- D'autre part, nettoyez et coupez en dés les champignons.
- Taillez les tranches de jambon en petits dés.
- Faites rissoler les champignons dans du beurre chaud, ajoutez la dernière gousse d'ail émincée puis salez et poivrez. Intégrez ensuite les dés de jambon et laissez rissoler quelques minutes.
- Ajoutez enfin les olives noires et versez la sauce tomates-basilic sur le tout. Réchauffez et réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses puis nappez de sauce alla toscane et saupoudrez de parmesan.

