

## *Pâtes aux Saucisses et au Maïs*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

### **Ingrédients:**

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| - FARFALLES (PATES)     | 600g          |
| - CHIPOLATA - SAUCISSES | 500g          |
| - OIGNON(S)             | 1             |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS  | 150g          |
| - GINGEMBRE             | 1 c à café    |
| - MAIS (GRAINS)         | 285g          |
| - TOMATES CONCASSÉES    | 1 petit boîte |
| - EAU                   | 100 ml        |
| - CRÈME FRAICHE         | 100 ml        |
| - HUILE D'OLIVE         |               |
| - BEURRE DE CUISSON     |               |
| - SEL                   |               |
| - POIVRE                |               |



### **Recette:**

- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites griller les saucisses dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Réservez sur une assiette et coupez-les en tronçons de 3 cm.
- Dans la même poêle, faites fondre le mélange oignon et champignon en ajoutant un peu d'huile.
- Assaisonnez avec le gingembre puis versez les tomates concassées et l'eau.
- Laissez bouillir 2 minutes puis baissez considérablement le feu.
- Ajoutez alors les grains de maïs et les tronçons de saucisse. Salez et poivrez.
- Laissez mijoter 15 minutes à couvert en remuant de temps en temps.
- Pendant tout ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Servez les pâtes nappés de sauce aux saucisses et maïs.