



LA CRUSTACERIE.FR
Poissons - Coquillages - Crustacés Livrés

Penne aux Encornets, Champignons et Poireaux

Pour 4 personnes Préparation 10 minutes Cuisson 15 minutes



Ingrédients

- 500g de Blanc d'Encornets
- 400g Champignons de Paris
- 1 oignon
- 400g de Penne
- 2 poireaux
- Huile d'olive
- Sel & Poivre

PRÉPARATION

1. Portez à ébullition une casserole d'eau salée. Faites cuire les penne 11 à 13 minutes pour des pâtes al dente ou fondantes. Pendant ce temps, émincez l'oignon et coupez les poireaux. Incisez-les en deux dans la longueur et rincez-le soigneusement. Émincez les poireaux et coupez les champignons en 2.
2. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen à vif. Faites revenir l'oignon et les encornets 1 à 2 min environ. Ajoutez le poireau, les champignons, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 10 à 15 minutes environ.
3. Une fois cuites, ajoutez les penne à la sauteuse des encornets et des légumes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez sans attendre vos penne aux encornets, champignons de Paris et poireau.

Bonne Dégustation !