



# SOUPER SPAGHETTI

La Tablée des Chefs



Recette créée par le  
Directeur Culinaire François Desroches



## ingrédients

1 boîte de spaghettini CATELLI Smart®  
Huile d'olive  
250 ml d'oignons cippolini coupés en quartiers  
30 ml de fleur d'ail finement ciselée  
500 ml de pleurotes tranchées  
2 branches de thym effeuillées  
125 ml de vin blanc  
500 ml de crème à fouetter 35%  
125 g de fromage **La Sauvagine** coupé en dés  
250 ml de choux de Bruxelles effeuillés  
250 ml de magret de canard fumé tranché et coupé en fines lanières

## Spaghettini au canard fumé, La Sauvagine et pleurotes

### méthode

1. Cuire les pâtes dans l'eau bouillante et salée jusqu'à ce qu'elle soit al dente.
2. Pendant la cuisson des pâtes, chauffer une grande poêle.
3. Ajouter un filet d'huile d'olive, les cipollinis, les pleurotes et le thym. Faire revenir à feu moyen pendant 5 minutes.
4. Déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire au  $\frac{3}{4}$ . Ajouter la crème, la fleur d'ail et laisser mijoter environ 10 minutes.
5. Ajouter les feuilles de choux de Bruxelles et cuire quelques minutes.
6. Ajouter le fromage et mélanger au fouet afin de faire bien fondre le fromage.
7. Ajouter les pâtes cuites et le magret fumé.
8. Mélanger rapidement et servir aussitôt.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée  
des Chefs

INSPIRÉE PAR

RICARDO  
media



Saputo IGA