

Poêlée d'automne aux saucisses fumées



1



15 min



30 min



4

Préparation

Étape 1 : Mettre à cuire les saucisses fumées dans de l'eau frémissante pendant environ 10 à 15 min, puis les couper en rondelles biseautées. Laver et blanchir les brocolis et la courge butternut (préalablement coupée en petits cubes de 1 cm). Les légumes doivent rester croquants.

Étape 2 : Cuire les penne dans une grande casserole d'eau bouillante avec le bouillon de légumes, elles doivent rester al dente. Les égoutter et rincer à l'eau froide, puis réserver.

Étape 3 : Dans une sauteuse, faire suer les échalotes avec de l'huile d'olive, ajouter les champignons, les colorer un peu. Ajouter le butternut et les pousses d'épinards. Une fois que les épinards sont bien fondants, ajouter la crème.

Étape 4 : Laisser monter en température, ajouter les penne, les rondelles de saucisses fumées, remuer sans arrêt, jusqu'à ce que la sauce imbibe la préparation. Finir par les brocolis, assaisonner de sel et de poivre. Servir avec du parmesan râpé.

Ingrédients :

- ✓ 4 saucisses fumées Madrange
- ✓ 300 g de penne non cuites
- ✓ 1 cube de bouillon de légumes
- ✓ 2 échalotes ciselées
- ✓ 200 g de champignons de Paris émincés
- ✓ 150 g de brocolis en petites fleurettes
- ✓ 150 g de butternut
- ✓ 3 à 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ✓ une poignée de pousses d'épinards
- ✓ Sel et poivre
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Parmesan râpé ou en copeaux



Bonne dégustation !