

# PÂTES AUX CHAMPIGNONS, TOMATES ET BASILIC

*Les champignons ajoutent une touche sophistiquée à ce plat de pâtes rustiques.*

## INGRÉDIENTS:

**Sauce tomate:** (vous pouvez utiliser de la sauce en bouteille et passer les trois premières étapes de la méthode décrite ci-dessous)

- ¼ tasse huile d'olive extra vierge
- 1 ½ tasses oignons blancs ou Vidalia hachés
- 2 clous de girofle moyens finement hachés
- 1 boîte 28 oz tomates broyées
- Sel et poivre au goût
- ¼ tasse basilic frais haché

## MÉTHODE:

**Sauce tomate:** Ajoutez l'huile d'olive dans un grand chaudron à feu doux. Ajoutez l'oignon et laissez mijoter pendant 20 minutes, en brassant occasionnellement, jusqu'à ce que l'oignon soit complètement translucide. Augmentez l'intensité à feu moyen et ajoutez l'ail; cuire pendant 3 minutes.

Ajoutez les tomates et portez à faible ébullition. Laissez mijoter pendant 40 minutes en brassant fréquemment. En utilisant un batteur à main électrique, réduire la sauce en purée à la consistance désirée; de style rustique aux gros morceaux de légumes ou parfaitement homogène. Ajoutez sel et poivre au goût.

Retirez du feu et ajoutez le basilic frais.

**Champignons:** Préchauffez le barbecue ou le four à 350 °F.

Retirez le pied des champignons Portobello et émincez-les en tranches épaisses de ½ pouce. Combinez les Portobellos en tranches avec le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, la muscade, le sel et le poivre, puis mélangez le tout délicatement. Placez le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium ou sur un gril et cuire pendant 15 minutes. Une fois bien tendres, retirez le tout du four ou du gril et réservez en le recouvrant.

Tandis que les Portobellos cuisent, préparez les pâtes selon les indications figurant sur l'emballage. Les égoutter et mélanger avec la sauce tomate. Placez les pâtes dans deux bols, garnies de persil haché, de parmesan et de tranches de champignons Portobello.

## Champignons:

- 2 gros champignons Portobello
- 2 c. à table vinaigre balsamique
- 2 c. à table huile d'olive extra vierge
- 1 pincée de muscade fraîche
- Sel et poivre au goût

- 2 tasses pâtes farfalles
- Persil haché (comme garniture)
- Parmesan fraîchement râpé

**L'ACCORD PARFAIT: PINOT NOIR**



**vinexpert**<sup>SM</sup>

FAIRE SON VIN. LE FAIRE BIEN.

[www.vinexpert.com](http://www.vinexpert.com)