

# COQUILLETESOTTO BIO



4 pers

15 min

20 min

## VOTRE PANIER NETTO

- 500 g de coquillettes bio
- 400 g de champignons émincés bio
- 4 tranches de jambon blanc bio
- 1 boîte de pulpe de tomates bio
- 2 c à soupe d'huile d'olive bio
- 150 g de petits pois surgelés
- 1 sachet de crackers bio
- 15 g de beurre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 12 cl vin blanc sec
- 1,2 l de bouillon de légumes

## PRÉPARATION

### POUR LES COQUILLETES :

- 1.** Épluchez l'oignon puis le ciseler finement en petits dés.
- 2.** Faites suer les oignons dans 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une casserole et ajoutez les coquillettes bio. Lorsqu'elles sont nacrées, c'est-à-dire enrobées d'huile d'olive, déglacez avec le vin blanc et laissez réduire.
- 3.** Mouillez à hauteur avec le bouillon de légumes et laissez cuire à couvert.
- 4.** Ajoutez ensuite du bouillon autant de fois que nécessaire, jusqu'à cuisson complète des pâtes (comme pour un risotto). Lorsque les coquillettes sont cuites, ajoutez au dernier moment les petits pois, les champignons et le jambon taillé en petits morceaux. Mélangez.

### POUR LA SAUCE :

- 5.** Epluchez la gousse d'ail et hachez finement. Chauffez 1 c. à soupe d'huile d'olive et faites dorer l'ail. Ajoutez la pulpe de tomate bio, salez, poivrez et faites réduire d'un tiers.

### POUR LA GARNITURE :

- 6.** Egouttez les champignons. Faites mousser le beurre dans une casserole et faites rissoler les champignons quelques instants. Ajoutez les petits pois encore surgelés et faites revenir quelques minutes. Réservez.

### POUR LE DRESSAGE :

- 7.** Servir chaud dans une assiette creuse. Ajoutez un peu de sauce tomate et les crackers aux graines bio émiettés sur le dessus. Terminez par un tour de moulin à poivre et une pluche de basilic.

## ASTUCE DU CHEF



Servir chaud dans une assiette creuse. Ajoutez un peu de sauce tomate et les crackers aux graines bio émiettés sur le dessus. Terminez par un tour de moulin à poivre et une pluche de basilic.

