

Penne à la forestière

Ingrédients pour 4 personnes :

400g de penne
250g de champignons de Paris frais
250g de tomate cerise
25cl de lait
4 oignons jaunes
3 branches de persil
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à soupe de mayonnaise
poivre
sel

progression :

Cuire les penne dans un grand volume d'eau salée en suivant les indications notées sur le paquet. Pendant que les pâtes cuisent, émincer finement les oignons et préparer les champignons de Paris (les peler et les trancher finement).

Quand les pâtes sont cuites, les égoutter et les réserver.

Laver les tomates cerises et les couper en deux.

Dans une sauteuse, chauffer un peu d'huile d'olive et y faire suer les oignons émincés. Lorsqu'ils sont transparents, ajouter les champignons de Paris et laisser cuire 7 minutes en mélangeant quelques fois.

Dans un bol, mélanger la mayonnaise avec le lait et verser ce mélange dans la sauteuse. Ajouter les tomates cerises et remuer.

Enfin, ajouter les pâtes et les laisser s'imprégner de la sauce pendant quelques minutes à feu doux.

Au moment de servir, ajouter le persil ciselé, assaisonner et déguster.