

**La recette** PARFUMÉ  
**Lasagnes aux cèpes**



**INGRÉDIENTS :** 400 g de lasagnes, 50 cl de crème, 1 kg de cèpes surgelés, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 3 gousses d'ail, 3 échalotes, 1 bouquet de persil, 100 g de parmesan râpé, sel, poivre du moulin, muscade.

1. Décongelez les cèpes. Ensuite, faites-les blanchir quelques minutes et égouttez-les.
2. Coupez les cèpes en lamelles. Ensuite, pilez et



hachez l'ail et les échalotes. Enfin, faites même pour le persil.

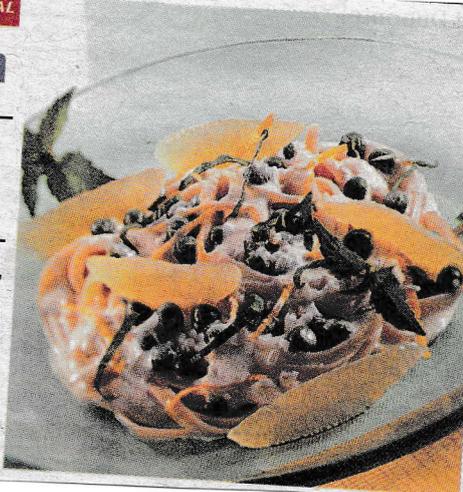
3. Dans une poêle, faites revenir les champignons dans l'huile d'olive sur un feu vif jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Ajoutez l'ail, les échalotes et le persil hachés puis assaisonnez.
4. Assaisonnez la crème avec du sel, du poivre et de la muscade. Huilez un plat à gratin, déposez une couche de lasagne dans le fond puis une couche de champignons, versez dessus une couche de crème, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Enfin, versez dessus la crème restante et terminez en saupoudrant de parmesan râpé.
5. Faites cuire dans un four à 180 °C pendant environ 1 h.
6. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, vous pouvez placer le plat sous un grill pour que le dessus soit bien gratiné.
7. Vous pouvez servir.

**La recette** ORIGINAL  
**Linguines au citron**



**INGRÉDIENTS :** 4 citrons non traités, 600 g de petits pois, 2 bouquets de basilic, 4 échalotes, 2 cuillères à soupe de beurre, 40 cl de bouillon de légumes, 300 g de crème fraîche, 500 g de linguines (pâtes), piment de Cayenne, sel, poivre.

1. Passez deux citrons sous l'eau chaude, ôtez à l'économe la moitié de la peau et pressez les



fruits. Épluchez les autres citrons en retirant la partie blanche. Coupez-les en quartiers et ôtez la fine peau.

2. Blanchissez les petits pois, puis égouttez-les.
3. Lavez le basilic, et coupez les grandes feuilles en fines lamelles. Épluchez les échalotes et hachez-les finement. Faites chauffer le beurre dans un faitout et faites revenir l'échalote. Ajoutez 2 cuillères à soupe de jus de citron, le bouillon de légumes et la crème fraîche puis laissez mijoter 10 mn.
4. Faites cuire les nouilles *al dente* dans l'eau bouillante salée. Plongez les petits pois 5 mn dans la sauce puis assaisonnez-les de sel, poivre et piment de Cayenne. Incorporez les zestes de citron.
5. Versez les pâtes et servez avec le basilic et les filets de citron.

**La recette** BISTRO  
**Pennes au safran**



**INGRÉDIENTS :** 500 g de penne, 1 grosse pincée de filaments de safran, 115 ml d'huile d'olive, 2 gousses d'ail finement émincées, 1 blanc de poireau finement coupé, 250 g de fromage à pâte molle, 125 ml de vin blanc, 50 g de parmesan fraîchement coupé en copeaux, gros sel, poivre noir concassé, 4 feuilles de trévisse.

1. Portez à ébullition une grande casserole d'eau



salée puis ajoutez les pâtes. Faites cuire environ 10 mn jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*.

2. En attendant, mettez le safran et 1 cuillère à café de gros sel dans un mortier et réduisez en poudre avec le pilon.
3. Chauffez 3 cuillères à soupe d'huile dans une poêle à fond épais. Ajoutez l'ail et le poireau et faites sauter pendant 2 à 3 mn. Ajoutez le safran, le fromage et le vin. Écrasez et remuez pour obtenir une sauce crémeuse. Faites frémir en remuant, jusqu'à ce que les saveurs soient mélangées.
4. Égouttez les pâtes, mettez-les dans la sauce et remuez jusqu'à ce qu'elles soient bien enduites de cette dernière.
5. Servez en décorant avec les copeaux de parmesan, le poivre concassé, les feuilles de trévisse et arrosez avec l'huile restante.

**La recette** D'ITALIE  
**Fettuccine aux saucisses italiennes**



**INGRÉDIENTS :** 1 cuillère à café d'huile végétale, 6 saucisses italiennes au bœuf, 2 gousses d'ail pilées, 400 g de tomates en conserve, 60 ml de vin blanc sec, 300 ml de crème, 375 g de fettuccine, 6 oignons verts émincés, 2 cuillères à soupe de sauge fraîche.

1. Étalez l'huile au fond d'une poêle et faites dorer les saucisses. Quand elles sont bien colorées,



retirez-les de la poêle et hachez-les grossièrement. Maintenez-les au chaud à couvert.

2. Mettez dans la poêle l'ail, les tomates avec leur jus, le vin et la crème. Portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter 10 min jusqu'à ce que la sauce épaississe. Remuez régulièrement avec une cuillère en bois et écrasez la chair des tomates.
3. Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée puis égouttez-les et mettez-les dans un plat.
4. Incorporez les saucisses hachées à la sauce tomate et réchauffez rapidement le tout.
5. Au moment de servir, ajoutez les oignons verts et la sauge fraîche, remuez puis nappez les pâtes de ce mélange.