



Chaud Devant

Macaroni « de la forge de Corban »

Ingrédients

- 1 paquet et demi de cornettes (les plus grosses)
- 350g de jambon à l'os coupé en dés et lardons fumés. On peut aussi utiliser des restes de saucisse d'Ajoie ou autre, ma foi !
- 1 gros oignon
- Ail
- 1dl de vin blanc
- ½dl de crème
- 3 petites boîtes de concentré de tomates
- 500g de champignons de Paris (on peut aussi utiliser des champignons en boîte).
- Bouillon de la veille (au pire, des cubes feront l'affaire)
- Basilic, ciboulette

Recette

1. Faire revenir dans un peu de beurre les champignons de Paris émincés. Réserver.
2. Dans une grande marmite, faire suer l'oignon, l'ail et les lardons, ajouter les cornettes directement du paquet, remuer pendant une minute et mouiller au vin blanc.
3. Ajouter le bouillon petit à petit, comme un risotto, sans cesser de remuer. Ajouter les dés de jambon ainsi que les champignons. Aux deux tiers de la cuisson, ajouter le concentré de tomate. Toujours remuer.
4. Avant de servir, réduire le feu, ajouter la crème et une partie des herbes aromatiques. Rectifier l'assaisonnement. Attention à ne pas sursaler.
5. Dresser dans les assiettes avec des copeaux de parmesan et des herbes aromatiques.
6. Servir sans tarder avec une salade verte.
