

# zeste

## Pennes à la crème de noix de Grenoble

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **4 portions** (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **25 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **15 min**

PUBLICITÉ

### Ingrédients

1 boîte de 450 g (1 lb) de penne

125 ml (1/2 tasse) de noix de Grenoble

60 ml (1/4 tasse) de beurre fondu

1 échalote française, finement hachée

8 champignons de Paris, coupés en lamelles

375 ml (1 1/2 tasses) de crème 35 %

4 feuilles de sauge fraîche, ciselées

Sel et poivre, au goût

### Préparation

1. Cuire les pennes dans une grande casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente ou préparer selon les instructions du fabricant.
2. Sur une plaque à pâtisserie, faire rôtir les noix à sec jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
3. Dans un petit robot, verser les 3/4 du beurre fondu et ajouter les noix de Grenoble. Réduire en pâte grossière.
4. Faire suer les échalotes dans le beurre restant, à feu moyen. Ajouter les lamelles de champignons puis mouiller avec la crème. Ajouter la sauge ciselée et la pâte de noix puis laisser réduire 5 minutes.
5. Finition : Ajouter les pennes et cuire 2 min de plus. Servir chaud avec un bon fromage râpé et quelques feuilles de sauge fraîche.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

### Nutrition





Sans sésame



Sans moutarde



Sans fruits de mer



Sans arachides



Sans oeufs



Sans poisson



Sans soya



Sans sucre ajouté

