



RIGATONI AUX ENDIVES ET CHAMPIGNONS

INGREDIENTS

2 oignons
2 gousses d'ail
4 endives
huile d'olive
400g de champignons
400ml de crème liquide
4CS de vinaigre de vin rouge
360g de rigatoni
1 bouquet de persil
1 bouillon cube

Ciseler les oignons et les gousses d'ail.
Couper les endives dans la longueur.
Enlever la base et le cœur, ciseler en demi-lunes.

Faire chauffer de l'huile d'olive, ajouter oignon et ail 2-3mn. Ajouter ensuite les champignons variés émincés, les 3/4 de l'endive et cuire à feu moyen-vif 6mn.

Baisser le feu, arroser de crème liquide, de vinaigre de vin rouge et émietter un bouillon cube. Faire réduire 3mn.

Poivrer.

Faire cuire dans de l'eau bouillante les rigatoni. Égoutter.

Les ajouter dans la poêle, ajuster l'assaisonnement et servir saupoudré de persil ciselé et d'endive restante. Déguster.