



Les plats principaux

## **Salade de pâtes chaudes aux pleurotes**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

400 grammes de rigatoni (ou autres grosses pâtes)  
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)  
2 cuillères à soupe de pignons de pin (rôtis)  
350 grammes de jambon cuit (en dés)  
500 grammes de champignons pleurote  
1 échalote (ciselée)  
350 grammes d' épinards  
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (verse)  
2 gousses d'ail (pressées)  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
4 cuillères à soupe de mascarpone  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Faites revenir l'échalote avec l'ail et le thym dans de l'huile d'olive. Ajoutez les pleurotes déchiquetés et faites-les bien rôtir.

Ajoutez les dés de jambon et laissez réchauffer. Incorporez le mascarpone et assaisonnez avec jus de citron, poivre et sel.

Egouttez les pâtes et conservez une petite tasse du jus de cuisson. Mélangez les pâtes aux pleurotes et versez dessus un filet du jus de cuisson. Incorporez l'épinard aux pâtes chaudes et faites un peu réduire. Versez le tout dans un grand plat et saupoudrez avec le parmesan et les pignons de pin.

### **Conseil:**

Rôtissez les pignons de pin pour encore plus de goût.

