

Linguine aux champignons et jambon



Ingrédients

225 g de pâtes linguine
Qté suffisante d'huile de canola
15 ml (1 c. à soupe) de beurre ou de margarine
1 oignon haché
2 gousses d'ail émincées
250 ml (1 tasse) de champignons tranchés
90 g (3/4 tasse) de base sauce suprême (MC12001)
500 ml (2 tasses) d'eau froide
500 ml (2 tasses) de lait froid
225 g (1/2 lb) de jambon cuit en lanières
5 ml (1 c. à thé) de basilic (1W9I069)
Poivre au goût

Préparation

- 1- Cuire les linguines selon le mode de cuisson sur l'emballage, jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Bien égoutter, huiler légèrement et réserver.
- 2- Mélanger l'eau froide, le lait froid et la base de sauce suprême, puis porter à ébullition à feu moyen en fouettant. Réserver.
- 3- Fondre le beurre et cuire les oignons, l'ail et les champignons jusqu'à tendreté. Réduire le feu et ajouter le mélange de sauce suprême, le jambon, le basilic et le poivre.
- 4- Laisser mijoter 5 minutes à feu très doux en brassant à quelques reprises.
- 5- Combiner les pâtes cuites avec la sauce et servir.

Rendement : Donne environ 6 portions de 400 g

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG