

Nouilles Udon, sauce crémeuse au Miso, prosciutto, champignons et Parmesan |

Recette pour 4 portions

Description

Une recette de cuisine fusion riche et savoureuse.

L'astuce du chef

Faites attention à avoir beaucoup d'eau dans votre casserole afin de cuire les nouilles afin d'éviter qu'ils ne collent ensemble.

Ingrédients

Sauce champignons

- 100 Gr Échalote ciselée
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 100 Gr Champignon shiitake
- 100 Gr Champignon portobello
- 100 Gr Pleurotes
- 125 Ml Saké
- 1 Branche(s) Thym
- 250 Ml Crème 35% à cuisson
- 20 Gr Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à soupe Miso

Pesto de roquette

- 50 Gr Feuille(s) de roquette
- 20 Gr Pignons de pin
- 1 Gousse(s) Ail écrasé
- 2 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- 75 Ml Huile d'olive
- 2 Unité(s) Glaçons

Udon et Prosciutto

- 4 Paquet(s) Nouilles Udon (200 gr)
- 4 Tranche(s) Prosciutto

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Udon

Faites cuire les nouilles Udon dans une casserole d'eau bouillante selon le temps recommandé sur l'emballage.

Égouttez et faites refroidir les pâtes, puis conservez-les.

Sauce

Nettoyez les champignons et taillez les en petits morceaux.

Dans une poêle avec du beurre, faites suer les échalotes, l'ail, le thym et ajoutez les champignons sauvages, laissez cuire quelques minutes et déglacez avec le saké, baissez le feu et laissez réduire de 2 tiers doucement. Ajoutez la crème et laissez cuire de nouveau jusqu'au goût désiré. Finissez avec

la moutarde ainsi que le miso et réservez.

Proscuitto

Placez les tranches de Proscuitto entre deux plaques de cuisson et deux papiers parchemin, puis cuire dans un four préchauffé à 400°F pour 10 minutes, surveillez bien la cuisson.

Pour le Pesto

Mettez tous les ingrédients dans un robot et mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène, goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Finitions

Dans une poêle chaude, mélangez les nouilles avec la sauce au Marsala. Dressez dans une assiette creuse, ajoutez le pistou et les chips de proscuitto, servez aussitôt.

Bon appétit!