

Pennes, Saucisses et Sauce Pesto Rouge au Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CHIPOLATA - SAUCISSES	500-600g
- BACON(S)	8-10 tranches
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- PERSIL	
- PARMESAN RAPE	40g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- PESTO ROUGE	3 c à soupe
- PENNÉS (PÂTES)	500g
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- AIL EN POWDRE	



Recette:

- Coupez les saucisses en tronçons et faites-les rissoler dans un peu d'huile. Salez et poivrez. Réservez.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Coupez le bacon en lanières.
- Faites cuire les champignons dans un poêle huilée. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'ail. Incorporez le bacon en fin de cuisson. Réservez.
- Entre temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez mais conservez 8 c à soupe d'eau de cuisson.
- Battez les jaunes d'œufs avec le parmesan râpé, la crème fraîche, le pesto rouge et 2 c à soupe de persil haché. Poivrez.
- Mélangez les penne avec les saucisses, la poêlée de champignons au bacon et le mélange au pesto rouge. Incorporez également l'eau de cuisson des pâtes que vous aviez réservée.
- Mélangez bien le tout et servez sans attendre dans une assiette creuse.