



# Fettuccine à la crème et au jambon serrano

Aux champignons et au citron



## SYNERA TINTO

Le Synera Tinto est principalement produit à partir de grenache, qui lui apporte sa souplesse, tandis que le tempranillo et le cabernet sauvignon lui donnent plus de profondeur, ce qui s'accorde bien avec le serrano et les champignons.



Échalote



Champignons \*



Fettuccine



Origan séché



Noix



Jambon serrano \*



Citron



Crème fraîche \*



Roquette \*

Total : 25-30 min.

Facile

À manger dans les 5 jours

En italien, « fettuccine » signifie « petits rubans ». Ces pâtes s'apparentent aux tagliatelle, mais sont plus fines. Leur structure quelque peu rugueuse permet à la sauce à la crème de bien y adhérer. Le salé du serrano et la fraîcheur du citron viennent parfaire l'équilibre du plat.

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Casserole avec couvercle, sauteuse et râpe fine.

Recette de **fettuccine à la crème et au jambon serrano** : c'est parti !



### 1 PRÉPARER

Dans la casserole, portez une grande quantité d'eau à ébullition pour les fettuccine. Pendant ce temps, émincez l'**échalote** et taillez les **champignons** en quartiers en détaillant éventuellement les plus gros.



### 2 CUIRE LES FETTUCCINE

À couvert, faites cuire les **fettuccine** 12 à 14 minutes à feu moyen-doux. Ensuite, égouttez en conservant un peu d'eau de cuisson et réservez sans couvercle.



### 3 CUIRE LES CHAMPIGNONS

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive dans la sauteuse et faites-y revenir l'**échalote** et l'**origan séché** à feu doux 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ramollisse et dore légèrement. Ajoutez ensuite les **champignons**, salez et poivrez puis faites-les cuire 5 minutes à feu vif, jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée.



### 4 RÂPER LE CITRON

Pendant ce temps, concassez les **noix** ★ et détaillez le **jambon serrano** ★★. Prélevez le zeste du **citron** à l'aide de la râpe fine et pressez le jus.



### 5 ASSAISONNER

Ajoutez la **crème fraîche** aux **champignons** et mélangez jusqu'à obtenir une sauce. Incorporez les **fettuccine**. Par personne, ajoutez 1½ cc de **jus de citron**, 1 cc de **zeste de citron** et ½ cs d'eau de cuisson, salez et poivrez puis remuez bien.

★**CONSEIL** : Si vous n'êtes pas pressé, faites griller les noix à la poêle pour encore plus de saveur.



### 6 SERVIR

Déchirez la **roquette** et disposez-la sur les assiettes. Servez les **fettuccine** par-dessus. Garnissez le tout avec les **noix** et le **jambon serrano**. Salez et poivrez, puis arrosez d'un filet d'huile d'olive vierge extra si vous le souhaitez.

★★**CONSEIL** : Si vous n'aimez pas le jambon cru ou que vous le préférez croquant, faites-le cuire dans une poêle à feu moyen-vif avec ½ cs d'huile d'olive par personne.

1 À 6 PERSONNES

# INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Échalote (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Fettuccine (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Origan séché (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Noix (g) 8) 19) 22) 25)	10	20	30	40	50	60
Jambon serrano (g) *	40	80	120	160	200	240
Citron (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Crème fraîche (cs) 7) 15) 20) *	2	4	6	8	10	12
Roquette (g) 23) *	20	40	60	80	100	120
Huile d'olive* (cs)	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive vierge extra*	Selon le goût					
Poivre et sel*	Selon le goût					

\*À ajouter vous-même | \* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3406 / 814	592 / 142
Lipides total (g)	43	7
Dont saturés (g)	12,0	2,1
Glucides (g)	72	13
Dont sucres (g)	7,7	1,3
Fibres (g)	7	1
Protéines (g)	32	6
Sel (g)	2,7	0,5

## ALLERGÈNES

1) Gluten 7) Lait/lactose 8) Noix

Peut contenir des traces de : 15) Gluten 17) Œufs

19) Cacahuètes 20) Soja 22) (Autres) noix 23) Céleri 25) Sésame

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.

#HelloFresh

www.hellofresh.nl  
www.hellofresh.be  
SEMAINE 03 | 2018