

salade d'orechiette aux champignons, chicorée rouge et gorgonzola



une recette de Martha Stewart

Pour 6 (*je trouve que ça fait pour 8 en entrée, pour 6 en plat unique*)

250g orechiette (*pâtes en forme de petites oreilles*)

QS huile d'olive

1 échalote moyenne (*j'en ai mis 2, elles étaient petites*)

1/4 ccafé flocons de piment rouge (*j'ai des flocons multicolores de chez Ducros et j'en ai mis 1/2 ccafé*)

250g champignons assortis

60ml vin blanc (*Noailly-Prat*)

1 csoupe de feuilles de thym frais (*j'ai mis 5 belles branches entières*)

3 csoupe persil plat haché (*je l'ai oublié...*)

Zeste et jus de 1 citron (*j'ai dû ajouter un 2ème jus*)

1/2 tête de chicorée rouge ou de trévisse

60 g de gorgonzola (*j'en ai mis pratiquement 200g.*)

Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, elles doivent être al dente. Egoutter, rincer, mettre dans le saladier de service, verser un filet d'huile d'olive et mélanger pour éviter qu'elles se collent entre elles.

Pendant que les pâtes cuisent, faire chauffer environ 2 csoupe d'huile d'olive dans une grande poêle ou sauteuse anti adhésive à feu moyen. Ajouter l'échalote hachée et les flocons de piment et cuire environ 4 minutes, jusqu'à ce que l'échalote soit tendre.

Ajouter les champignons, laisser cuire environ 5 minutes pour les tomber.

Ajouter le vin blanc et laisser réduire des 3/4, environ 2 à 3 minutes. Ôter du feu.

Hors du feu, ajouter les herbes (le thym effeuillé de ses branches et le persil que j'ai oublié...), le zeste et jus de citron et la trévisse ou chicorée rouge coupée en lanières et mélanger.

Verser sur les pâtes, ajouter le gorgonzola émietté, mélanger, goûter, saler, poivrer, rectifier (c'est là que j'ai ajouté un 2ème jus de citron).

