

Sauce à la Gigi

Une sauce riche et savoureuse, parfaite pour les pâtes, alliant le goût umami des champignons, le sel de la pancetta et la douceur de la crème.



Ingrédients

- 2 saucisses italiennes (doux ou piquant, au goût)
 - 150 g de pancetta, coupée en dés
 - 454 g de champignons de Paris, tranchés
 - 1 petit oignon, haché finement
 - 2 gousses d'ail, émincées
 - 250 ml de vin blanc sec
 - 100 ml de sauce tomate
 - 300 ml de crème à cuisson 35 %
 - Basilic frais, ciselé
 - Origan séché (ou frais si disponible)
 - Sel et poivre au goût
-

Préparation

1. Saisir les champignons

Dans une grande poêle chaude, faire cuire les champignons sans les remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés d'un côté. Cela permet de concentrer leur goût.

2. Ajouter la pancetta

Une fois les champignons dorés, ajouter la pancetta et la faire revenir jusqu'à ce qu'elle commence à devenir croustillante.

3. Incorporer les saucisses

Ajouter les saucisses italiennes, préalablement retirées de leur boyau et émiettées. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

4. Ajouter l'oignon et l'ail

Incorporer l'oignon et l'ail, puis faire revenir jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.

5. Déglacer au vin blanc

Verser le vin blanc pour décoller les sucs au fond de la poêle. Laisser réduire à sec.

6. Ajouter la sauce et la crème

Ajouter la sauce tomate et la crème. Bien mélanger et laisser mijoter à feu doux 5 à 10 minutes.

7. Assaisonner

Ajouter le basilic frais et l'origan. Saler et poivrer au goût. Servir chaud sur des pâtes al dente.



Conseil du chef

Pour une version encore plus gourmande, ajoute une touche de parmesan râpé juste avant de servir. Cette sauce se marie à merveille avec des pâtes longues comme les fettuccines ou les tagliatelles.