

# Gansettes aux Diots et aux girolles

## INGRÉDIENTS

Pour la cuisson des Gansettes (Qualité Pâte Fraîche PANZANI®) cuisson 11 minutes

- 3 petits oignons
- 2 gousse(s) d'ail
- 40 g de beurre demi-sel
- 600 g d'eau
- 100 g de vin blanc "Terrassous"
- 20 g de girolles déshydratées

- 1 bouillon Kub Or® Maggi
- 200 g de Gansettes (Qualité Pâte Fraîche PANZANI®)
- 100 g de crème épaisse entière
- 100 g de lardons fumés
- 250 g de Diots (saucisses savoyardes)
- 3 pincée(s) de sel fin de Guérande
- 6 tours de moulin à poivre 5 baies

Pour la sauce

- 500 g de bouillon de cuisson réservé
- 50 g de farine T45
- 40 g de Grana Padano râpé

Suggestion

- du Beaufort
- ou du Comté



© 2016 PHOTO CACHOU66

PRÉPARATION	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<b>Pour la cuisson des gansettes (qualité pâte fraîche panzani®) cuisson 11 minutes</b>					
Dans le bol, mettre les oignons coupés en 4 et l'ail coupé en 2. Hacher 10 secondes - vitesse 6.		10 sec		6	
Raclar les bords du bol, faire suer les oignons et l'ail 2 minutes - 100°C - vitesse 1. (sans verre doseur)		2 min	100 °C	1	
Placer le fouet sur les lames. Ajouter l'eau, le vin, les girolles déshydratées et le Kub Or®. Chauffer 3 minutes - 100°C - vitesse 1.		3 min	100 °C	1	
Ajouter les pâtes Gansette (Qualité Pâte Fraîche PANZANI®). Précuire 6 minutes - 100°C - vitesse 1.(panier inox à l'envers)		6 min	100 °C	1	
Couper les Diots en rondelles de 1 cm environ. Ajouter la crème, les lardons fumés, les rondelles de Diots, le sel(modéré) et le poivre. Terminer la cuisson 5 minutes - 100°C - vitesse 1.(panier inox à l'envers)		5 min	100 °C	1	
A l'aide du panier inox, filtrer et réserver le bouillon de cuisson. Retirer le fouet et verser les pâtes et les Diots dans un plat de service. Réserver le temps de faire la sauce.					
<b>Pour la sauce</b>					
Verser le bouillon de cuisson réservé, ajouter la farine et le fromage. Cuire 4 minutes - 80°C - vitesse 4.		4 min	80 °C	4	
Lisser la sauce par 1 Tour - fonction Turbo.					1T
Verser sur le plat de pâtes et mélanger délicatement. Servir chaud.					
<b>Suggestion</b>					
Faire gratiner au four quelques minutes en ayant parsemé de fromage râpé Beaufort ou Comté.					