

# FUSILLIS à la CREME et au JAMBON de VENDEE IGP



**Personnes**  
*4 personnes*



**Préparation**  
*15 minutes*



**Cuisson**  
*10 minutes*

## Les Ingrédients

- 200g de tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 400g de fusillis (pâtes torsadées)
- 1 cœur de céleri
- 35cl de crème liquide
- 1 bouquet de ciboulette
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

## La Préparation

- I. Coupez le Jambon de Vendée IGP en lamelles et le céleri en petits dés.
- II. Portez à ébullition la crème dans une casserole et laissez-la épaissir 4 à 5 minutes, jusqu'à obtenir une consistance veloutée. Ajoutez le céleri, 1 cuillerée à soupe de ciboulette ciselée et le Jambon de Vendée IGP. Salez un peu et poivrez. Réservez au chaud sur feu très doux, chaque ingrédient restant presque cru.
- III. Faites cuire les fusillis al dente et égouttez-les. Remettez les fusillis dans un fait-tout, ajoutez l'huile et mélangez sur feu vif 30 secondes. Versez les pâtes dans un plat creux chaud et ajoutez la sauce à la crème.
- IV. Servez aussitôt et parsemez de ciboulette ciselée.

# Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE  
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne  
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

