



Pâtes aux champignons



4 personnes



50 minutes

INGREDIENTS

500 g de champignons de Paris bruns

2 gousses d'ail

1 échalote

1 bouquet de persil

2 cs d'huile d'olive

300 ml de crème fraîche

parmesan

quelques noix (facultatif)

375 g à 500 g de pâtes (tagliatelle,
pappardelle, etc.)

ETAPES

1. Peler l'ail et l'échalote. Presser les 2 gousses et émincer finement l'échalote. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir l'ail et l'échalote.
2. Frotter les champignons à l'aide d'une petite brosse, et les couper en tranches épaisses. Ajouter les champignons à l'ail et l'échalote et prolonger la cuisson en remuant régulièrement jusqu'à coloration des champignons.
3. Ajouter la crème et laisser mijoter 5 minutes sans couvrir jusqu'à ce que la sauce épaississe. Incorporer le persil.
4. Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis égoutter. Napper de sauce, et servir avec du parmesan et quelques noix. Bon appétit !