

Tagliatelles fraîches aux champignons

Recette de Lina



Pour 6 personnes

- 700 gr de tagliatelles fraîches
- 500 gr de champignons de Paris
- 50 gr de cèpes séchés
- 1 gousse d'Ail
- 10 feuilles de Persil
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 2 cuillères d'huile d'olive
- 20 gr de Beurre
- Sel, poivre

Mettre les cèpes dans un bol d'eau chaude pendant une heure pour les faire gonfler.

Hacher l'ail et le persil.

Nettoyer, laver, et hacher les champignons de Paris.

Les faire revenir 10 minutes dans un grand faitout avec 2 cuillères d'huile d'olive. Les saupoudrer de persillade, saler poivrer. Laisser reposer

Dans une poêle faire chauffer 20 gr de beurre, ajouter le les cèpes préalablement égouttés, saler, poivrer, laisser cuire doucement quelques minutes, ajouter la crème fraîche et laisser cuire encore 5 minutes à feu très très doux.

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les tagliatelles « al dente ».

Lorsqu'elles sont prêtes, les égoutter et les faire sauter dans le faitout avec le hachis de champignons. A la fin rajouter la crème aux cèpes et bien mélanger.

Servir aussitôt.