Tagliatelles aux champignons

Plat | 2 portions

Pâtes aux champignons. A faire avec des champignons de Paris ou d'autres champignons au choix. Champignons frais ou bien poêlée de champignons surgelés.

Ingrédients

- **200g** Tagliatelle
- **400g** champignons de paris
- **20cl** crème liquide entière
- **15g** Beurre doux
- **50g** Porto
- muscade
- persil
- **1** gousse d'ail
- sel et poivre
- parmesan

Préparation

1.
   - Mettre l’eau des pâtes à bouillir avec du gros sel
   - Faire revenir les champignons avec l’ail dans le beurre, ils doivent peut-être bien dorés.
   - Déglacer avec le porto, puis ajouter la crème fraîche.
   - Ajouter le persil, le sel, le poivre et la muscade.
   - Laissez revenir à feu doux, jusqu’à ce que ce soit onctueux (pas trop longtemps)
   - Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d’eau salée. Une fois cuites ajouter à la fourchette dans la poêle avec une avec la sauce. (ça permet d’ajouter un peu d’eau de cuissoncdes pâtes qui rend la sauce plus onctueuse grâce à l’amidon)
   - Servir le tout avec du parmesan râpé.

Tags

végétarien | rapide | facile | économique | italien