

Pappardelle aux bolets



Ingrédients pour 4 personnes

- 300 – 400 g de bolets frais nettoyés, détaillés en tranches épaisses
- 350 g de pappardelle fraîches
- 50 g de beurre
- 1 échalote, finement hachée
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1 verre de vin blanc sec
- 200 ml de crème entière
- Quelques feuilles de persil plat, finement hachées

Préparation

Faire dorer les bolets: Chauffer la poêle à frire vide, y griller les champignons durant 1 à 2 minutes, puis baisser le feu sans cesser de remuer.

Préparer la sauce à la crème: Ajouter le beurre et l'échalote aux champignons et continuer à remuer pendant 2 minutes. Incorporer l'ail et un peu de piment, selon le goût. Au bout d'une minute, déglacer au vin blanc et laisser cuire brièvement. Ajouter la crème et laisser mijoter un peu. Vérifier l'assaisonnement et parsemer de persil.

Cuire les pâtes al dente dans de l'eau frémissante légèrement salée.

Pour terminer

Ajouter un peu d'eau de cuisson dans la sauce aux champignons, puis les pâtes et mélanger le tout.