

LINGUINE AUX CÈPES

PÂTES



6 personnes



11 min



1,9 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Amener l'eau à ébullition
2. Rajouter le sel
3. Plonger les pâtes dans l'eau
4. Hâcher le persil
5. Ecraser l'ail de la paume de la main
6. Dans une poêle, dorer l'ail avec beurre et huile. Retirer l'ail
7. Garder une grosse louche d'eau des pâtes
8. Mélanger dans un bol 6 cuillères à soupe de crème de cèpes avec 4 cuillères à soupe d'eau des pâtes. Verser dans la poêle
9. Sortez les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, environ après 9 minutes) et les égoutter
10. Faire revenir les pâtes dans la poêle. Bien mélanger
11. Mélanger deux cuillères à soupe de crème de cèpes avec un peu d'eau de cuisson des pâtes
12. Rajouter la crème aux cèpes dans la poêle avec les pâtes. Bien mélanger
13. Rajouter le persil. Mélanger
14. Sortir les pâtes du feu et ajouter le poivre

INGRÉDIENTS

- 2 CàS de Persil
- 1 Gousse d'ail
- Sel : à votre goût
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 1 pot de Crème de cèpes (Réf : 33)
- 500g de Linguine (Réf : 501)
- Poivre noir : à votre goût