

# TAGLIATELLE AUX CÈPES

## PÂTES



### INGRÉDIENTS

- 250g de Tagliatelle aux cèpes (**Réf : 553**)
- 5 cuillères à dessert de Crème de cèpes (**Réf : 33**)
- 4 CàS de Persil
- 700ml d'Eau
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût
- 2 gousses d'Ail confit à l'huile d'olive (**Réf : 125**)
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)



3 personnes



15 min



3,0 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Amener l'eau à ébullition
2. Rajouter le sel
3. Dans une grande poêle, dorer l'ail (écrasé du plat de la main) avec 2 cuillères à soupe d'huile. Puis retirer l'ail
4. Mettre les pâtes dans la poêle et ajouter toute l'eau bouillante
5. Hacher le persil frais
6. Cuire en feu moyen en mélangeant souvent les pâtes (le temps de cuisson des pâtes est de 9 à 10 minutes)
7. Rajouter 5 bonnes cuillères à dessert de crème de cèpes. Bien mélanger
8. Rajouter le persil haché. Bien mélanger
9. Sortez les pâtes du feu.
10. Saler et poivrer à votre goût