



TAGLIATELLES AUX GIROLLES



Temps de préparation
15 minutes



Temps de cuisson
30 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

500g de girolles
1 grosse échalote
500g de tagliatelles
20g de beurre
250ml de crème fraîche épaisse
Sel, poivre

Préparation de la recette

Nettoyer les girolles et les couper si elles sont trop grosses.

Eplucher et ciseler l'échalote.

Déroulement de la recette

Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter l'échalote et faire revenir jusqu'à ce qu'elle soit translucide.

Ajouter les girolles et faire revenir 10 minutes.

Ajouter la crème, saler, poivrer et mettre à feu doux.

Faire chauffer une grande casserole d'eau salée et cuire vos pâtes.

Mélanger votre sauce aux girolles et vos pâtes, et servir chaud.

IDÉE DE MENU

Carpaccio de betteraves

...

Tagliatelles aux girolles

...

Tarte à la rhubarbe de papa



Pour que la cuisson de vos pâtes soit idéale, respectez la règle des trois chiffres : un, dix, cent ! 1 litre d'eau, 10g de sel, 100g de pâtes !



Vous pouvez également opter pour des pâtes fraîches qui cuiront plus vite !

Pour une version du dimanche, j'ajoute des Saint-Jacques poêlées : une minute de chaque côté dans une poêle bien chaude et huilée. Un vrai régal...