

Mafaldine à la truffe et aux champignons



SERVI AVEC
AOC MADIRAN
MADAME ALICE



PRÉPARATION
10 min

CUISON
20 min



DIFFICULTÉ
facile



POUR
4 personnes

Une dizaine d'oignons grelots

—
20 g de truffe noire

—
300 g de champignons de Paris

—
20 g de beurre

—
10 cl de vin blanc

—
20 cl de crème entière

—
400 g de Mafaldine

—
120 g de pecorino truffé

—
Un filet d'huile de truffe

Épluchez et coupez les oignons grelots en 4, émincez les champignons de Paris et la truffe.

Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les oignons grelots, faites revenir quelques minutes, puis ajoutez les champignons et la moitié de la truffe émincée. Déglacez au vin blanc et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.

Mixez la préparation, ajoutez la crème entière et laissez épaissir à feu doux le temps que les pâtes cuisent.

Portez à ébullition un grand volume d'eau salée et faites cuire les pâtes le temps indiqué sur le paquet (elles doivent être al dente). Réservez un peu d'eau de cuisson.

Enrobez les pâtes dans la sauce champignons truffe, ajoutez le pecorino truffé et l'huile de truffe, puis poursuivez la cuisson quelques minutes en ajoutant un peu d'eau de cuisson des pâtes. Au moment de servir, décorez avec le reste de truffe. ✖

Plaimont

Partagez vos
meilleurs moments

D'autres recettes sur www.plaimont.com

#PLAIMONT

