



Spaghettis aux champignons, à la crème & au pecorino



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 cuillères à soupe de beurre
500 grammes de champignons (au choix, en rondelles)
3 gousses d'ail (émincées)
2 échalotes (émincées)
1 bouquet de persil plat (ciselé)
2 1/2 décilitres de crème
1 citron (le zeste râpé)
400 grammes de spaghetti
sel
100 grammes de pecorinos (râpé)
poivre noir du moulin
3 gouttes d'huile de truffe

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer 1 cuillère à soupe de beurre dans une grande poêle. Ajoutez les rondelles de champignons et laissez-les dorer. Repoussez les champignons sur le côté et ajoutez le reste du beurre. Laissez-le fondre et ajoutez directement l'ail et les échalotes. Faites-les revenir et mélangez-les ensuite avec les champignons.
- 2.** Garnissez de persil plat, de crème et du zeste de citron râpé.
- 3.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les.
- 4.** Versez-les dans la sauce et mélangez. Saupoudrez le tout de pecorino, de poivre noir et de quelques gouttes d'huile de truffe.