



Spaghettis aux champignons et à la crème



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de champignons blonds
500 grammes de pleurotes
1 noisette de beurre
2 échalotes (hachées)
3 gousses d'ail (émincées)
1 botte de persil plat (émincé)
4 décilitres de crème entière
400 grammes de spaghetti
1 tasse de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Détaillez grossièrement les champignons.
- 2.** Faites fondre une noix de beurre dans une grande poêle.
- 3.** Ajoutez la moitié des échalotes et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez les champignons blonds et laissez-les dorer. Versez le tout dans un saladier.
- 4.** Faites fondre une autre noix de beurre, faites revenir l'autre moitié des échalotes et faites dorer les pleurotes de la même façon. À la fin, ajoutez les champignons blonds, l'ail et la moitié du persil. Mélangez bien et poursuivez la cuisson pendant quelques instants.
- 5.** Nappez de crème, salez et poivrez.
- 6.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée et égouttez-les.
- 7.** Mélangez les pâtes et la sauce aux champignons.
- 8.** Décorez avec le reste du persil et le parmesan.