



Toque & Tablier



Tagliatelles express aux girolles et bacon

Pour 6 personnes.
Préparation 15 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 500g de girolles
- 1 gousse d'ail
- Quelques feuilles de persil plat pour décorer

Le fromager :

- Du parmesan ou gruyère râpé

Le traiteur italien :

- 700g de tagliatelles fraîches

L'épicier :

- 350g de crème fraîche épaisse
- Sel & poivre
- 30cl de vin blanc sec

Le charcutier :

- 12 tranches de bacon

1. Préchauffez le four à 270°C et nettoyez vos champignons.
2. Mettez un 30g de beurre dans une casserole sous feu modéré, ajoutez l'ail coupée en petits morceaux puis les champignons et laissez-les rendre leur eau (ne couvrez pas).
3. Pendant ce temps, coupez les tranches de bacon en lanières et mettez-les 5 minutes dans le four chaud pour les faire sécher.
4. Dans une grande marmite faites bouillir de l'eau.
5. Ajoutez le vin et la crème dans la casserole des champignons et mettez sur feu doux après avoir salé et poivré, goûtez et rectifiez si nécessaire. Couvrez.
6. Jetez les pâtes 3 minutes dans l'eau bouillante, égouttez-les et mettez-les dans votre plat de service avec les champignons à la crème, le bacon ainsi que les quelques feuilles de persil. Envoyez !

Mon secret chuchoté à l'oreille : le nettoyage des champignons ne se fait pas trop à l'eau car les champignons s'en gorgent ! Il faudrait les nettoyer avec un pinceau seulement mais sous un mince et rapide filet d'eau, ce sera très bien aussi.