Tagliatelles aux champignons, crème et ail

Des tagliatelles dans une sauce onctueuse aux champignons, à la crème et à l'ail. Un plat végétarien prêt en un quart d'heure.

4 personnes	10 min préparation	20 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 350 g de tagliatelles
- 300 g de champignons de Paris
- 2 gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 200 g de crème liquide
- 1 c. à soupe de persil
- 2 c. à café de sel
- 1000 ml d'eau

Préparation

1. Hacher l'ail.
   4 sec / vitesse 6
2. Ajouter le beurre et les champignons émincés, puis faire revenir.
   6 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter la crème et 1 c. à café de sel, puis chauffer.
   3 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Transvaser la sauce, rincer le bol, puis cuire les pâtes avec l'eau et le sel restant.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Égoutter, mélanger avec la sauce et parsemer de persil.

Le conseil de Tiha
Les champignons doivent bien dorer avant d'ajouter la crème pour un goût plus profond.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.