



Pappardelle aux champignons, mascarpone et huile de truffe

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

750 g de pappardelles
(séchées)
750 g de champignons
mêlés
625 g de fromage
mascarpone
187,5 g de parmesan (râpé)
5 c. à s. de ciboulette
(hachée) ou
5 c. à s. d'oignons
nouveaux (hachés)
huile de truffe

Remarque : *le fromage de cette recette peut contenir de la présure animale. Vous souhaitez que la recette soit strictement végétarienne ? Utilisez alors un fromage contenant de la présure végétale, reconnaissable à son logo végétarien.*

MODE DE PRÉPARATION

- Cuire les pâtes selon les instructions figurant sur l'emballage. Couper les champignons en tranches. Faire chauffer un filet d'huile d'olive et y faire revenir les champignons pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Assaisonnez avec du sel et du poivre et ajoutez le mascarpone à la cuillère hors du feu.
- Égoutter les pâtes et récupérer un peu d'eau de cuisson. Verser les pappardelles dans la sauce pour pâtes avec la moitié du parmesan et la moitié de la ciboulette. Ajouter quelques cuillerées de liquide de cuisson si la sauce est trop épaisse.
- Parsemer les pâtes dans l'assiette avec le reste des herbes vertes et le parmesan. Arroser d'un filet d'huile de truffe.

Conseil de préparation

- Vous ne trouvez pas d'huile de truffe ? Remplacez l'huile de truffe dans cette recette par des champignons (de châtaigne) très finement hachés avec un peu d'huile d'olive ou utilisez de la tapenade de truffe.