

Pâtes crémeuses aux champignons, comté et jambon

Pour 2 personnes

Temps non précisé



INGRÉDIENTS

1 filet d'huile d'olive
1 échalote
1 gousse d'ail
200 g de champignons
150 ml de fond de veau dilué
200 ml de crème liquide
200 g de pâtes
1 louche d'eau de cuisson des pâtes
80 g de comté
4 tranches de jambon blanc en chiffonnade
Ciboulette fraîche
Sel et poivre

ON PASSE EN CUISINE

Prépare la sauce

Émince l'échalote et coupe les champignons et l'ail. Fais revenir l'échalote dans l'huile d'olive à feu assez vif, jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoute les champignons et laisse-les colorer, puis ajoute l'ail.

Étape 2

Déglace avec le fond de veau et laisse réduire à feu vif. Baisse le feu, verse la crème et porte à ébullition pour l'épaissir. Garde ensuite la sauce sur feu très doux. Sale à ce moment-là et réserve le poivre pour la fin.

Fais cuire les pâtes

Fais cuire les pâtes en retirant 1 minute au temps indiqué sur le paquet. Garde une louche d'eau de cuisson avant de les égoutter.

Assemble et sers

Verse les pâtes dans la sauce avec l'eau de cuisson. Ajoute le comté râpé, en gardant un peu pour le dressage, et mélange à feu doux jusqu'à ce qu'il fonde.

Étape 5

Sers avec la chiffonnade de jambon, le reste du comté et la ciboulette. Termine avec le poivre. C'est prêt, régale-toi !