

Fettuccine aux girolles et à la crème

Pour 2 personnes

Ingrédients:

- 300 g de fettuccine fraîches ou tagliatelles
- 250 g de girolles
- 20 g de beurre
- 1 oignon ou 1 échalote haché(e) finement
- 25 cl de crème liquide
- sel, poivre
- autres épices au choix
- parmesan râpé



Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les instructions du paquet, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive, égoutter et réserver au chaud.

Parallèlement, faire cuire à feu vif les girolles une première fois dans une poêle sans aucun autre ingrédient, de manière à "faire suer" les champignons et à en ôter l'eau.

Retirer les girolles de la poêle, ajouter le beurre, faire revenir l'oignon ou l'échalote dans le beurre, puis ajouter les girolles toujours à feu vif pour une deuxième cuisson.

Assaisonner selon goût puis ajouter la crème aux champignons et bien mélanger. Laisser cuire quelques instants à feu moyen.

Bien mélanger la crème aux girolles avec les fettuccine, servir les pâtes dans chaque assiette et parsemer de parmesan râpé selon goût.