



Les plats principaux

Pâtes à la carbonara et pleurotes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

700 grammes de champignons pleurote
80 grammes de parmesan (râpé)
1 bouquet de persil (haché fin)
4 gousses d'ail (pressées)
2 échalotes (coupées fin)
400 grammes spirelli
4 jaunes d'œuf
1 œuf
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Déchirez les gros pleurotes en morceaux plus petits. Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Battez l'œuf avec les jaunes d'œuf et le Parmesan. Poivrez généreusement.

Rôtissez bien les champignons dans de l'huile d'olive bouillante. Veillez à ce que toute l'humidité s'évapore. Ajoutez l'ail et les échalotes puis salez. Cuisez 2 minutes en remuant. Égouttez les pâtes et conservez 200 ml d'eau de cuisson. Incorporez les pâtes aux champignons avec la $\frac{1}{2}$ de l'eau de cuisson. Éteignez le feu et laissez refroidir une petite minute.

Versez le reste de l'eau de cuisson sur les œufs puis battez. Incorporez lentement ce mélange aux pâtes en mélangeant. Incorporez le persil puis salez et poivrez éventuellement. Saupoudrez encore un peu de Parmesan.

