



Les plats principaux

Orecchiette aux champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes orecchiette
200 grammes champignons des bois (mix)
100 grammes de bouillon de poulet
200 grammes de mascarpone
40 grammes de pecorino
20 grammes de crème
poignée épinards
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de ciboulette (ciselée)
1 cuillère à soupe de persil (plat, ciselé)
1 cuillère à soupe d'estragon (ciselé)
1 cuillère à soupe de persil (haché)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente et rincez-les à l'eau froide.

Faites revenir les champignons dans l'huile d'olive et émincez finement un peu d'ail pendant ce temps. À mi-cuisson, ajoutez l'ail aux champignons. Poursuivez la cuisson, puis mouillez avec du bouillon de poulet et un trait de crème. Remuez pour obtenir un ensemble homogène.

Préparez le fromage aux herbes en mélangeant le mascarpone avec la ciboulette, le persil et l'estragon finement ciselés. Salez et poivrez, et râpez une gousse d'ail, que vous ajoutez également au mascarpone.

Réchauffez la sauce aux champignons et versez les pâtes dedans, pour qu'elles absorbent complètement la sauce. Incorporez un peu de persil plat ciselé et d'épinards. Faites chauffer jusqu'à ce que les épinards soient fondus.

À la fin, ajoutez le pecorino râpé ou moulu. Dressez les pâtes dans l'assiette et nappez de fromage aux herbes.

Astuce:

Ne lavez jamais les champignons à l'eau! Utilisez une petite brosse pour en ôter la terre.

