



Les plats principaux

Tagliatelle aux champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à café d'estragon (coupé finement)
2 cuillères à café de persil (coupé finement)
600 grammes de champignons (assortis)
50 grammes de parmesan (râpé frais)
3 cuillères à soupe de jus de citron
1/2 gousse d'ail (finement hachée)
1 cuillère à soupe de beurre
500 grammes de tagliatelles
2 oignons (finement hachés)
150 grammes de crème
poivre
sel

Méthode de préparation

Nettoyez les champignons et coupez les plus gros en tranches. Cuisez les tagliatelles al dente dans de l'eau salée. En même temps faites revenir l'oignon et l'ail 2-3 minutes dans le beurre. Ajoutez-y alors les champignons. Cuisez-les jusqu'à ce qu'ils aient libéré leur humidité.

Assaisonnez avec poivre, sel et jus de citron puis ajoutez la crème, l'estragon, le persil et le Parmesan. Faites cuire un peu puis mélangez-y les tagliatelles égouttées. Assaisonnez éventuellement encore un peu.

