



Les plats principaux

Pâtes aux champignons et jambon de Parme

Pour 4 personnes.

Ingrédients

6 tranches de jambon de Parme
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
300 grammes de champignons
1 cuillère à soupe de persil
pincer poivre de cayenne
1 1/4 décilitres de vin blanc
300 grammes spaghettis
poignée parmesan
3 gousses d'ail

Méthode de préparation

Coupez le jambon en lamelles. Cuisez les champignons dans l'huile d'olive avec l'ail et le poivre de Cayenne. Après 5 minutes déglacez avec le vin blanc. Laissez le vin s'évaporer complètement.

Entretemps cuisez les pâtes al dente dans de l'eau salée. Égouttez-les puis mélangez-y les champignons, le persil, le jambon et 1 cs de Parmesan râpé.

Avant de servir décorez de copeaux de Parmesan.

