



PENNE À LA CRÈME DE CÈPES ET À L'HUILE DE TRUFFE

Pour 8 personnes Temps de préparation : 10mn Cuisson : 20mn Difficulté : facile

INGREDIENTS

1kg de penné
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
5 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
1 pincée de noix de muscade
1 petit oignon
3 gousses d'ail
600g de cèpes
1/2 verre de vin blanc sec
1 filet d'huile de truffe
5 cm de parmesan
sel et poivre



REALISATION

Ces pâtes sont un régal, car le goût du terroir de la truffe et des cèpes se lie merveilleusement à la douceur de la crème et à la petite note d'acidité du vin blanc... Je vous invite à faire cette recette facile et conviviale.

Dans une grande marmite, portez l'eau salée à ébullition, comme indiqué sur le paquet des pâtes que vous aurez choisies.

Dans le même temps, dans une sauteuse, mettez l'huile d'olive et les oignons émincés finement à rissoler pendant 4-5mn. Une fois qu'ils prennent un peu de transparence, ajoutez-y l'ail en petits dés, et les cèpes que vous aurez bien nettoyés et vérifiés avant usage. Laissez revenir à feu moyen, sauteuse fermée pendant 10-15mn, le temps que les champignons réduisent. Ajoutez-y le vin blanc

sec, le sel et la noix de muscade. Laissez s'évaporer l'alcool 2mn, puis ajoutez la crème fraîche ainsi que 4 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes.

Une fois les pâtes cuites al dente, ajoutez-les dans la sauce aux cèpes. Mélangez bien pour que la sauce enrobe toutes les pâtes, et posez dessus quelques copeaux de parmesan ou du parmesan râpé. Terminez par un filet d'huile de truffe, et servez immédiatement. Bon appétit !