Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : facile **Temps de préparation : 20 min** **Temps de cuisson : 25min**



FARFALLES CHAMPÊTRE AUX CHAMPIGNONS ET PECORINO

Des farfalles fraiches et gourmandes aux champignons et pecorino.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Farfalles
130g



Echalote
1



Salade
1



Champignon
100



Pecorino râpé
30g



Gousse d'ail
1



Crème liquide
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



sel et poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites- les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez les.

ÉTAPE 2

Emincez l'échalote et hachez l'ail Nettoyez les champignons avec un essuie tout puis coupez les en fines tranches. Ciselez le persil. Lavez la salade

ÉTAPE 3

Faites chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites -y dorer l'échalote, l'ail, 1/2 mn.

ÉTAPE 4

Ajoutez les champignons, et faites les cuire 5/7 mn à feu moyen vif Ajoutez la crème et prolongez la cuisson 1/2 mn à feu moyen.

ÉTAPE 5

Ajoutez les farfalles aux champignons, salez, poivrez et mélangez.

ÉTAPE 6

Servez dans des assiettes creuses, répartissez la salade et les farfalles aux champignons par dessus. Saupoudrez de pécorino râpé et de persil