Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 minutes Temps de cuisson : 15 minutes



LINGUINES AUX CHAMPIGNONS, AIL, PERSIL ET NOIX CROQUANTES

Cette recette de linguines aux champignons met à l'honneur les produits de saison, avec une poêlée parfumée à l'ail et au persil, rehaussée de noix pour apporter du croquant et une touche automnale.

- **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.
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Linguines par Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Champignons de Paris
125grs



Linguines
100 grs



Une poignée de noix concassées



Parmesan
20grs



Echalote
1



Gousse d'ail
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel, poivre
à convenance



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une grande casserole portée de l'eau salée à ébullition. Plongez y les linguines et faites cuire le temps indiqué sur le paquet. Réservez avec une louche d'eau de cuisson.

ÉTAPE 2

Nettoyez les champignons sans les passer sous l'eau (avec un linge humide). Coupez-les s'ils sont gros.

ÉTAPE 3

Dans une poêle, faites revenir l'échalote et l'ail hachés dans l'huile d'olive pendant 2-3 min.

ÉTAPE 4

Ajoutez les champignons, faites-les revenir à feu moyen-vif 6 à 8 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Salez et poivrez

ÉTAPE 5

Ajoutez les linguines cuites dans la poêle avec un peu d'eau de cuisson pour bien lier. Mélangez bien.

ÉTAPE 6

Hors du feu, ajoutez: Le persil frais ciselé Les noix concassées Un peu de parmesan Dégustez!