

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



LINGUINES FORESTIÈRE ET DUO DE FROMAGES

Ces linguines forestière au duo de fromages offrent un mélange crémeux, gourmand et réconfortant, parfait pour un repas savoureux.

- **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

100 grs



Linguines

100 grs



Mozzarella

20grs



Parmesan

20grs



Echalote

1



Gousse d'ail

1



Crème liquide

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.

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

Versez la crème, sale, poivre, puis incorporez le parmesan pour obtenir une sauce crémeuse. Ajoutez ensuite la mozzarella coupée en petits morceaux pour qu'elle fonde doucement dans la sauce.

ÉTAPE 6

Ajoutez les linguines cuites dans la poêle. Mélangez bien et dégustez