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**
80 grs



**Linguines**
80 grs



**Mozzarella rapé**
15grs



**Parmesan**
15grs



**Echalote**
1



**Gousse d'ail**
1



**Creme 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 rapée pour qu'elle fonde doucement dans la sauce.

### ÉTAPE 6

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