Difficulté : facile Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 15 min



RADIATORE À LA FORESTIÈRE

Un plat savoureux composé de pâtes agrémentées d'une sauce crémeuse aux champignons.

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

LES INGRÉDIENTS



Radiatore
100g



Oignon
1



Champignon
100grs



Emmental
30g



Gousse d'ail
1



Crème liquide
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



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 en réservant un peu d'eau de cuisson. (environ 2cuillères à soupe par personne)

ÉTAPE 2

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

ÉTAPE 3

Faites chauffez un filet d'huile d'olive et une noix de beurre dans une poêle. Faites -y dorer l'oignon, l'ail, 2mn.

ÉTAPE 4

Ajoutez les champignons. Faites sauter le tout 5/7mn où jusqu'à ce que les champignons soient dorés. Salez et poivrez et versez la crème. Ajoutez la crème et mélangez bien.

ÉTAPE 5

A feu doux, ajoutez les pâtes, l'eau de cuisson réservée, et le fromage râpé. Remuez et laissez chauffer 2 à 5 mn jusqu'à obtenir une sauce crémeuse. Coupez le feu et ajoutez le persil

ÉTAPE 6

Servez dans des assiettes creuses et régalez vous.