

Pâte à la Poutargue

Pour 4 personnes Préparation 5 minutes Cuisson 10 minutes



Ingrédients

- 400g de pâtes longues (linguine, tagliatelle...)
- 20cl de crème fraîche liquide
- 2 gousses d'ail
- 250g de Champignons
- Persil ciselés
- Poutargue
- Sel & Poivre

PRÉPARATION

1. Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée.
2. Pendant ce temps, lavez et émincez les champignons. Faites les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive 10 minutes à feu doux.
3. En fin de cuisson, ajoutez l'ail préalablement écrasé et coupé, la crème fraîche et un peu de poutargue râpé. N'oubliez pas d'assaisonner.
4. Une fois cuites, égouttez les pâtes et ajoutez-les à la sauce. Laissez bien absorber la sauce en remuant.
5. Dans une assiette, servez votre préparation. Saupoudrez de persil. Râpez de la Poutargue sur votre plat. La quantité de poutargue dépend de vos envies.

Bonne Dégustation !