



LINGUINE AUX 3 CHAMPIGNONS DE SAISON



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Linguine	200 g	400 g
Champignons de Paris	100 g	200 g
Shiitake	100 g	200 g
Pleurotes grises	100 g	200 g
Echalote	1 pièce	1 pièce
Gousse(s) d'ail	1 pièce	2 pièces
Persil plat	10 tiges	½ botte

Dans votre placard :

Beurre	50 g	80 g
Huile d'olive	5 cl	10 cl
Sel fin		
Poivre du moulin		



Réalisation de la recette



Préparation : 15 mn



Cuisson : 15 mn

1. La préparation des champignons

- Lavez le persil et les champignons. Coupez les champignons de Paris et les shiitake en quartiers, effeuillez les pleurotes. Epluchez l'échalote, le persil, dégermez l'ail et hachez l'ensemble.

2. Les linguine

- Faire bouillir de l'eau salée au gros sel et cuire les « linguine » al dente (5 à 6 minutes).

3. Les linguine aux champignons

- Dans une poêle chaude avec le beurre, faire sauter les champignons pendant 6 à 7 minutes avec l'ail, les échalotes et le persil hachés.
- Mélangez les linguine aux champignons dans la poêle. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

4. Le dressage

- Dressez dans une assiette creuse et terminez par un tour de moulin à poivre.
- Régalez-vous bien !

5. Le + du Chef

- Si vous souhaitez éviter après la cuisson que les pâtes ne collent entre elles, versez dans le mélange pâtes/champignons un peu d'eau de cuisson des pâtes.

6. La persillade

- Pour gagner du temps, vous pouvez réaliser la persillade en amont (persil + ail + échalote hachés) puis la conserver dans un sac de congélation au congélateur.

