

Papardelle aux champignons cuites avec les spécialités de pâtes fines de Jeremia (4 personnes):

Des pâtes :

400 g de papardelles

cuire « al dente » dans de l'eau salée
selon la description sur l'emballage;

1 tasse d'eau pour pâtes

récupérer et réserver ; égoutter les
pâtes;

Sauce aux champignons :

2 oignons

et

1 gousse d'ail

couper en petits morceaux et les
faire revenir

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

et les faire revenir avec les oignons
et laisser l'alcool s'évaporer un peu ;

250 g de champignons de Paris

100 ml de vin blanc

ajouter et faire réduire le tout ;

300 ml de bouillon de légumes

1 filet de crème (250 ml)

Ajoutez et faites réduire à nouveau, en
diluant si nécessaire avec l'eau des
pâtes récupérée ;

Faites sauter les papardelles dans la sauce aux champignons et garnissez-les de
champignons sautés ;

Topping:

- Champignons sautés (assaisonner éventuellement avec de la sauce teryaki) &
- Champignons séchés