

Tagliatelles aux cèpes

Chronique publiée le 11/01/2017

Ingrédients(4)

500gr de tagliatelles

300gr de cèpes frais ou congelés

10gr de beurre doux - 10cl d'huile d'olive

1 pincée de safran

50gr de parmesan rapé

25cl de crème fraîche

Préparation

Faire revenir les cèpes dans l'huile et le beurre ,ajouter la crème, saler et poivrer, réserver

Diluer le safran avec un peu d'eau chaude

Faire chauffer de l'eau pour les pâtes, ajouter le safran,saler et faire cuire les pâtes, égoutter

Mettre les pâtes dans la poêle avec les cèpes,ajouter le parmesan, bien mélanger pour enrober les pâtes, réchauffer si nécessaire

Pour d'autres articles, connectez-vous sur radiomelodie.com