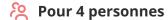


## LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

## Cavatelli et sa sauce crèmeuse truffe et champignons



Très facile

(1) 25 min

**4.78€** La portion (prix indicatif)

En voila une recette épatante avec des bonnes pasta fraîches, les cavatelli, des champignons et une crème parfumée à l'huile de truffe blanche.



## Les ingrédients

- 500 g de Pâte fraiche Cavatelli
- 15 g de Huile à la truffe blanche
- 25 cl de Crème fraîche liquide/30% de MG
- 1 bouquet de Persil plat frais

- 400 g de Champignon de Paris
- 50 g de Parmesan rapé
- 1 gousse de Ail

## Étapes de préparation



Préparation: 10 min



Cuisson: 15 min



Attente: 0 min

- 1 Lavez les champignons et taillez les en lamelles. Hachez Finement 2 gousses d'ail ainsi que les feuilles de persil (environ 4 c à s).
- 2 Faite chauffer un grand volume d'eau salé et faite cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage. Etant donné que ce sont des pâtes fraîches, démarrez la seconde étape en parallèle.
- Pendant ce temps, faire revenir dans l'huile et le beurre les champignons une dizaine de minutes.
- Retirez l'eau rendu par les champignons et rajouter l'ail, 25 cl de crème fraiche et 80 g de

parmesan.

- Egoutez les pâtes, remettez les dans la casserole, et versez la sauce chaude sur les pâtes. Bien mélanger.
- 6 Pour parfumer les pâtes, rajouter une c à c d'huile de truffe et parsemez de persil finement ciselé.