



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Cavatelli et sa sauce crémeuse truffe et champignons

 **Pour 4 personnes** |  **Très facile** **25 min** | **4.78  La portion** (prix indicatif)

En voila une recette  patante 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 fraîche 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 rap 
- **1 gousse** de Ail

 tapes 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   s).
- 2** Faites chauffer un grand volume d'eau salé et faites cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage.  tant donné que ce sont des pâtes fraîches, démarrez la seconde étape en parallèle.
- 3** Pendant ce temps, faites revenir dans l'huile et le beurre les champignons une dizaine de minutes.
- 4** Retirez l'eau rendu par les champignons et rajoutez l'ail, 25 cl de crème fraîche et 80 g de

parmesan.

- 5 Egouttez 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.