AROMATA COCINA

Pâtes aux truffes



Préparation: 10 mins
Cuisson: 20 mins

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 truffe de 50 g
350 g de tagliatelles
1 dl de crème liquide
40 g de beurre
1 échalote

Préparation de la recette:

Préparation de l'échalote
Peler l'échalote, la hacher finement, la mettre dans une sauteuse avec le beurre, et faire cuire 3 minutes. Ajouter la crème, porter à ébullition, saler et laisser cuire à feu doux.

Préparation de la truffe
Brosser la truffe et la râper sur une râpe à gros trous, en réserver un tiers, mettre le reste dans la crème et laisser sur feu doux.

Cuisson des pâtes
Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante salée, cuire al dente, égoutter aussitôt, les verser dans la sauteuse sur la crème, mélanger et poivrer. Servir aussitôt les pâtes et parsemer du reste de truffe.