



Papardelle aux brocolis et Caprice des Dieux



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de papardelle
1 brocoli (en bouquets)
1 noisette de beurre
1 oignon (finement émincé)
200 grammes de champignons (lavés et coupés en tranches)
250 ml de crème
poivre noir du moulin
125 grammes de caprice des dieux (en 4 tranches)

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les papardelle en suivant les instructions sur le paquet. Égouttez le tout.
- 2.** Portez de l'eau à ébullition et faites-y cuire le brocoli. Égouttez bien.
- 3.** Chauffez le beurre dans une poêle et faites-y revenir les oignons. Ajoutez les tranches de champignons et poursuivez la cuisson à feu doux.
- 4.** Ajoutez la crème. Poivrez. Laissez la sauce épaissir.
- 5.** Mélangez le brocoli, les papardelle et la sauce aux champignons. Répartissez la préparation dans 4 assiettes. Garnissez chaque assiette d'un morceau de Caprice des Dieux.