Spaghettis aux champignons et à la crème

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de champignons blonds
500 grammes de pleurotes
1 noisette de beurre
2 échalotes (hachées)
3 gousses d'ail (émincées)
1 botte de persil plat (émincé)
4 décilitres de crème entière
400 grammes de spaghetti
1 tasse de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Détaillez grossièrement les champignons.**
2. **Faites fondre une noix de beurre dans une grande poêle.**
3. **Ajoutez la moitié des échalotes et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez les champignons blonds et laissez-les dorer. Versez le tout dans un saladier.**
4. **Faites fondre une autre noix de beurre, faites revenir l'autre moitié des échalotes et faites dorer les pleurotes de la même façon. À la fin, ajoutez les champignons blonds, l'ail et la moitié du persil. Mélangez bien et poursuivez la cuisson pendant quelques instants.**
5. **Nappez de crème, salez et poivrez.**
6. **Faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée et égouttez-les.**
7. **Mélangez les pâtes et la sauce aux champignons.**
8. **Décorez avec le reste du persil et le parmesan.**