



Tagliatelles aux champignons et au Cobourg croquant



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de tagliatelles (Barilla)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 grammes de champignons blonds (coupés en rondelles)
250 ml de crème légère
1 cube de bouillon
150 grammes de grana padano (râpé)
1 bouquet de persil (ciselé)
150 grammes de cobourg (fumé)
poivre

Méthode de préparation

- 1.** Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Faites cuire les pâtes pendant 6 minutes. Égouttez.
- 2.** Pendant ce temps, faites chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une poêle et cuisez les champignons à feu moyen pendant 5 minutes. Remuez régulièrement.
- 3.** Faites chauffer la crème dans une petite poêle. Ajoutez le bloc de bouillon émietté ainsi que le fromage râpé. Continuez à mélanger jusqu'à ce que le fromage fonde. Ajoutez le persil.
- 4.** Coupez le Cobourg en lanières de 1 cm d'épaisseur. Faites chauffer le reste de l'huile d'olive dans une poêle et cuisez le Cobourg pendant 3 minutes. Mélangez les lanières de jambon à la sauce au fromage. Assaisonnez à votre guise de poivre du moulin.
- 5.** Disposez les pâtes sur les assiettes et versez la sauce par-dessus.
- 6.** Servez immédiatement. Un régal avec une salade de tomates.