



Fusilli à la crème de champignons

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de fusilli
- 400 g de champignons
- 500 cl de crème liquide
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Quelques branches de persil

Crème de cèpes (ou champignons de Paris)

1. Hacher l'ail, le persil (réserver un peu de persil pour le dressage).
2. Ciseler les oignons. Dans une grande sauteuse, faire revenir l'ail, les oignons et les cèpes puis ajouter le bouillon de légumes et verser la crème.

Fusilli

1. Cuire les fusillis dans une casserole d'eau salée.
2. Refroidir à l'eau froide.

Cèpes ou champignons de Paris

1. Émincer les champignons puis les faire sauter à l'huile d'olive.
2. Assaisonner

Dressage

1. Mélanger les fusillis avec la crème.
2. Déposer d'abord les fusillis, puis déposer les champignons, et parsemer de persil haché.