



### Pâtes à la truffe d'été et aux cèpes

Niveau de difficulté : facile

Recette pour 1 personne

#### Ingrédients

- 100 grammes de pâtes sèches
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1/2 oignon et 1 petite gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé (selon les goûts)
- 1 dizaine de lamelles de Carpaccio de truffes d'été Plantin
- 1 à 2 tours de moulin de cèpes séchés Plantin

1. Dans une poêle antiadhésive, faire suer sans colorer dans une cuillère à soupe d'huile d'olive un demi oignon et une petite gousse d'ail émincés. Pendant ce temps, faites cuire dans un 1/2 litre d'eau vos pâtes pour une cuisson al dente.
2. Sortez une dizaine de lamelles de truffe d'été et réservez deux cuillères à soupe de l'huile d'olive vierge extra contenue dans la verrine.
3. Rajoutez deux cuillères à soupe de crème fraîche épaisse pour lier l'oignon et l'ail. Coupez le feu.
4. Hors du feu, rajoutez les lamelles de truffe d'été et deux tours de moulin de cèpes séchés puis remuez la préparation pour bien napper la truffe de crème fraîche.

5. Égouttez les pâtes et versez dans la préparation crème/oignon/truffe. Avec une cuillère en bois, enrobez bien les pâtes de la préparation sur un feu très doux.
6. Versez dans une assiette, rajoutez sur le dessus deux ou trois lamelles de truffe, ainsi qu'un filet d'huile d'olive de truffe contenue dans la verrine.
7. Saupoudrez de deux cuillères à soupe de parmesan râpé.