Tagliatelles fraîches aux girolles et au comté

Des girolles dorées, de la crème d'Isigny, des tagliatelles fraîches.

Les girolles sont les champignons des sous-bois d'automne. Sautées au beurre avec un oignon, puis liées à la crème d'Isigny, elles nappent des tagliatelles fraîches aux œufs. Un copeau de comté 18 mois et le plat est prêt en un quart d'heure.



Pour 6 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 10 min | Facile

Dans votre pack

Tagliatelles fraîches aux œufs en nids	1 kg
Girolles	350 g
Crème fraîche d'Isigny AOP	250 g
Oignons	120 g
Beurre doux de Verneuil	60 g
Persil plat	2 bottes
Comté AOP 18 mois 200 g	120 g

À prévoir à la maison

Sel, poivre.

Allergènes

Gluten et œufs (tagliatelles), lait (crème, beurre, comté).

La recette

1. Nettoyez les girolles au pinceau, coupez les plus grosses en deux.
2. Faites-les sauter 5 minutes au beurre à feu vif avec l'oignon émincé, salez.
3. Ajoutez la crème et laissez réduire 2 minutes.
4. Cuisez les tagliatelles 2 à 3 minutes à l'eau bouillante salée, égouttez-les en gardant un peu d'eau.
5. Mélangez avec la sauce, parsemez de persil et de copeaux de comté.

Le mot du marchand

Faites sauter les girolles à sec quelques secondes : elles rendent leur eau et doreront mieux ensuite.

À table avec : *Un Meursault ou un Saint-Véran.*