

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS ET AUX LARDONS

Octobre 2004 (Révisé en juillet 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de tagliatelles fraîches
- ★ 200 g de champignons de Paris frais
- ★ 150 g de lardons nature
- ★ 150 g de dés d'épaule ou de jambon
- ★ 40 g de beurre
- ★ 80 g d'emmental râpé
- ★ 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- ★ 1 tablette de bouillon de bœuf
- ★ 4 brins de persil
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : 2 Casserole, Saladier, Poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,65 € (soit 1,41 € par personne)



Recette :

Mettre à bouillir une grande casserole d'eau avec le gros sel. Laver et éplucher les champignons, les émincer, les faire tremper rapidement dans l'eau vinaigrée et les égoutter. Mettre les tagliatelles à cuire dans l'eau bouillante en respectant le temps donné sur le paquet, les égoutter et les réserver au chaud. Dans une casserole verser 10 cl d'eau et la tablette de bouillon de bœuf, porter à frémissement en mélangeant; arrêter la cuisson. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire dorer les lardons 5 minutes, les retirer et les égoutter sur du papier absorbant. Mettre les champignons dans la même poêle et les faire suer à feu doux, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue; arrêter la cuisson avant dessèchement. Les retirer et les réserver.

Ciseler finement le persil. Verser le bouillon dans la poêle, le concentré de tomates, les dés d'épaule, poivrer et donner un bouillon. Ajouter les tagliatelles, les lardons, les champignons, disperser l'emmental et cuire 5 minutes à feu doux. Rectifier l'assaisonnement. Saupoudrer de persil ciselé et servir chaud. Ces pâtes ainsi préparées, accompagnent côte de veau poêlée ou panée, volailles rôties, ...