

ALDENTO, SAUCE AUX CÈPES ET HUILE TRUFFE

Recette proposée par le Cense du Mayeur



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- 200 gr de pâtes ALDENTO
- 40 gr de Cèpes déshydratées (ou 650 gr de cèpes fraîches)
- Une noix de beurre

- Bouillon de légumes
- Sel et poivre
- Huile de truffe
- Quelques feuilles de persil plat

PRÉPARATION

- Faire revenir les cèpes dans du beurre et les réhydrater dans un peu de bouillon de légumes.
- Ajouter du sel, du poivre et laisser réduire.
- Au besoin, ajouter un peu de bouillon si la réduction est trop forte.
- Dès que les cèpes sont réhydratées, mixer les légèrement afin de garder quelques morceaux.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante en suivant le temps de cuisson recommandé.
- Mélanger la sauce aux pâtes en ajoutant quelques goûtes d'huile de truffe et quelques feuilles de persil plat par-dessus, pour décorer et amener une touche de couleur à votre plat.

Le petit conseil

*En idée de verrines :
Dressez les verrines avec les pâtes
mêlées à la sauce et ajoutez-y
une ou deux goûtes d'huile de truffe
par-dessus. Terminez par une petite
feuille de persil plat pour décorer.*



Bon appétit !