



jardins du nord



Pâtes à la forestière (chanterelles)



Ingrédients : pour 4 personnes

- ⇒ 500 g de chanterelle fraîches
- ⇒ 400 g de pâtes
- ⇒ 50 cl de crème fraîche liquide
- ⇒ 2 oignons émincés
- ⇒ 4 gousses d'ail pressées
- ⇒ 1 bouquet de persil haché
- ⇒ 1 verre de moutarde de vin blanc
- ⇒ Poivre
- ⇒ Sel

Préparation :

- ⇒ **Faire cuire les pâtes.**
- ⇒ **Faire revenir l'ail et les oignons dans une sauteuse dans de l'huile d'olive.**
- ⇒ Ajouter les chanterelles, les laisser dégorger en remuant régulièrement.
- ⇒ Laisser l'eau s'évaporer.
- ⇒ Saler et poivrer.
- ⇒ Ajouter le verre de vin blanc et la crème.
- ⇒ Laisser épaissir à feu moyen.
- ⇒ Rectifier l'assaisonnement, ajouter le persil.
- ⇒ Servir avec les pâtes bien chaudes.



Fiche :  2020 JDN jardins du nord

Photo : du net