

Pâtes aux truffes



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 truffe de 50 g
- 350 g de tagliatelles
- 1 dl de crème liquide
- 40 g de beurre
- 1 échalote



Temps >>



Préparation
10 min



Cuisson
20 min

Préparation

- Peler l'échalote, la hacher finement, la mettre dans une sauteuse avec le beurre, et faire cuire 3 minutes. Ajouter la crème, porter à ébullition, saler et laisser cuire à feu doux.
- Brosser la truffe et la râper sur une râpe à gros trous, en réserver un tiers, mettre le reste dans la crème et laisser sur feu doux.
- Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante salée, cuire al dente, égoutter aussitôt, les verser dans la sauteuse sur la crème, mélanger et poivrer. Servir aussitôt les pâtes et parsemer du reste de truffe.