



## CONCHIGLIE ET FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 oignons rouges  
2 gousses d'ail  
400g de champignons de  
Paris  
Quelques brins de persil plat  
350g de conchiglie  
200ml de crème liquide  
4cc d'épices italiennes  
100g de parmesan râpé  
100g de roquette  
2CS d'huile d'olive  
1 noix de beurre  
sel, poivre

Faites cuire les conchiglie dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 14min. Egoutter et réserver. Garder un peu d'eau de cuisson dans un petit bol.

Ciseler oignons, ail.

Couper les champignons en tranches.

Ciseler le persil.

Dans une poêle, faire chauffer huile d'olive et beurre, ajouter oignons et ail et faire dorer 2min.

Ajouter les champignons et les faire dorer jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Saler et poivrer.

Ajouter la crème liquide, les épices italiennes et bien mélanger.

Sur feu doux, ajouter les conchiglie, un peu d'eau de cuisson des pâtes et la moitié du parmesan.

Laisser chauffer 2min pour obtenir une sauce crémeuse.

Dans une assiette, disposer la roquette, ajouter les conchiglie aux champignons par-dessus.

Saupoudrer de persil plat et d'un peu de parmesan.

Déguster sans attendre.