



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.