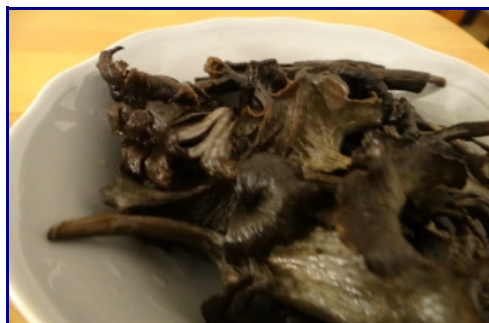


# Mes tortis aux champignons des bois...



## INGRÉDIENTS POUR 4 A 6 PERSONNES :

400 g de pâtes type Tortis, 2 gousses d'ail, 1 oignon, 1 bouquet de persil, 400 g de trompettes de la mort fraîches ou de champignons des bois (possible de réaliser avec un assortiment de champignons surgelés), 1 à 2 cuillers à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, parmesan.

## PRÉPARATION :

1. Si vous utilisez des champignons fraîchement ramassés, les préparer en coupant légèrement le pied puis fendre le chapeau en 2 et faire tremper dans un bain froid d'eau + vinaigre (pour nettoyer les champignons sales et les débarrasser de tout parasites). Les rincer dans un bain d'eau froide 2 fois puis les égoutter dans une passoire. Vos champignons seront alors prêts à être cuisinés.
2. Éplucher l'ail et l'oignon et les mixer au robot.
3. Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faire rissoler le hachis d'ail + oignon. Rajouter les champignons au bout de 2 minutes et faire cuire à feu moyen pendant 3 à 5 minutes en remuant fréquemment. Saler et poivrez à votre convenance.
4. Ajoutez le persil haché et mélangez. Poursuivez la cuisson 2-3 minutes puis réserver en maintenant au chaud.
5. Faites cuire les pâtes selon le temps indiqué sur le sachet puis égouttez les.
6. Présenter sur des assiettes individuelles une couronne de pâtes puis recouvrez au centre de la préparation aux champignons.
7. Recouvrir de parmesan râpé selon les goûts et dégustez aussitôt.

