

Spaghetti sauce crémeuse aux girolles et Saint Jacques

Pour 2 personnes :

- 500 gr de Spaghetti ou pâtes de votre choix
- 400 gr de girolles (comptez 200 gr par personnes environ)
- 1 caïeu d'ail hachée
- plusieurs brins de persil hachée
- huile d'olive
- beurre
- sel et poivre du moulin
- 1 crème fraîche fluide

Préparation et cuisson des girolles :

1. Dans un premier temps, Coupez le bout des pieds (à peine) des girolles et rincez les girolles sous l'eau, surtout ne les faites pas tremper dans l'eau(les girolles sont comme un buvard).
2. Faites revenir 2 minutes les girolles dans une poêle bien chaude avec 1 cuillère à soupe d'huile neutre.
3. Une fois que les girolles ont rendu leur eau, égouttez-les mais surtout ne jeter pas leur jus mais réservez-le dans une casserole à côté, nous allons utiliser ce petit jus de champignon pour la suite de la recette.
4. Faites revenir dans un deuxième temps, les girolles dans une grande poêle avec du beurre cette fois ci ! Attendez que le beurre est une légère couleur noisette et faites revenir les girolles. Ajoutez la persillade. Salez et poivrez. Laissez cuire 2- 3 minutes! Versez les girolles dans la casserole avec le jus (qui a été réservé), puis ajoutez la crème fraîche. Remuez, faites bouillir la préparation et laissez cuire cette sauce, en maintenant l'ébullition 2 minutes. Vérifiez l'assaisonnement.
5. Puis stoppez la cuisson et réservez. (j'ai préparé la sauce au girolles quelques heures en avance) . Le goût des girolles va se concentrer.
6. Quelques minutes avant de passer à table, faites bouillir un grand volume d'eau salée, plongez les spaghetti et faite cuire les pâtes al denté.
7. Faites réchauffer la sauce aux girolles, faites bouillir à nouveau 2 mn !
8. Une fois que les pâtes sont cuites, égouttez-les, (personnellement je verse un peu d'huile d'olive sur les pâtes et je mélange) puis servez les pâtes dans un grand bol ou une assiette creuse, ajoutez votre sauce aux girolles et déposez quelques noix de Saint Jacques.

Pour les Saint Jacques faites les dorer dans une poêle avec un filet d'huile et un peu de beurre, salez et poivrez légèrement.