

Spaghetti sauce à l'ail et girolles

Pour 2 personnes:

250g de pâtes au choix

20cl de crème liquide

50g de de parmesan

250g de girolles

3 caïeux d'ail

de la ciboulette ou du persil

du poivre et sel

1 petite échalote ou un petit oignon frais

2 tranches de jambon italien (à émincer finement)

Coupez les caïeux d'ail en 2. Commencez par faire infuser l'ail dans la crème liquide. Mettre sur feu fort et dès que ça frémit on baisse un peu et on mélange vaguement pendant 5 mn.

On laisse reposer l'ail dans la crème pendant ½ heure. Une fois que c'est bien infusé on enlève les caïeux.

On passe ensuite à la cuisson des pâtes. Réservez.

Faites chauffer du beurre dans une poêle, faites suer l'oignon émincé jusqu'à qu'il devienne translucide.

Ajoutez les girolles et les faire sauter à feu moyen-vif jusqu'à qu'elles soient tendres. Salez et poivrez à votre goût.

Ajoutez le jambon et laissez encore cuire 1 mn en remuant le tout. Réservez.

On finit la crème: on remet sur feux doux et on ajoute le parmesan râpé. On touille bien pour que le parmesan fonde. Versez la crème sur les girolles, réchauffez doucement le tout, vérifiez l'assaisonnement puis incorporez les pâtes, mélangez délicatement et laissez mijoter doucement juste le temps que tout soit chaud.

Transférez dans des assiettes, parsemez de ciboulette ou de persil et on déguste.