



PÂTES AUX CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS



du Relais des trois écluses

INGRÉDIENTS

- 10 cl de bouillon de poule
 - 6 pleurotes
 - 6 champignons de Paris
 - 1 gousse d'ail
 - Feuilles d'épinards
 - 180 g de beurre
 - 20 g de fromage de chèvre sec râpé
 - Fleur de sel
 - Pâtes semi complètes
- Les légumes des Jardins
- Les Trois Parcelles

PRÉPARATIONS

Préparation des champignons

Retirer la partie terreuse des pieds des champignons. Les brosser sous l'eau courante et les essuyer avec du papier absorbant, puis couper les pleurotes en lanières et les champignons de Paris en quartiers.

Préparation des épinards

Blanchir les feuilles d'épinards dans une eau bouillante salée pendant 30 secondes, les rafraîchir dans de l'eau glacée, puis les égoutter. Les faire revenir à la poêle avec un peu d'huile d'olive.

Cuisson des champignons

Dans une grande sauteuse, faire revenir les pleurotes et les champignons de Paris avec 150 g de beurre, ainsi que la gousse d'ail en chemise. Déglicer avec le bouillon, laisser réduire, puis lier avec le reste du beurre.

Cuisson des pâtes

Pocher les pâtes dans une grande casserole d'eau salée, puis les égoutter. Les rouler dans la sauce avec les champignons, rectifier l'assaisonnement, puis ajouter l'huile d'olive.

Dressage

Dresser les pâtes dans les assiettes, disposer les épinards, répartir les champignons et napper le tout de sauce. Parsemer de fromage de chèvre sec râpé. Ajouter une pincée de fleur de sel avant de servir.