

Pâtes fraîches Carbonara aux champignons, homard et cochon tout rond

Pour 4 gourmands



Ingrédients :

- 200 g de dermatoses des russules (lobster mushroom) (*Le Pied Bleu*)
- 30 ml d'échalote émincée
- 50 ml d'huile d'olive (*La Route des Indes*)
- 100 g de ventrèche ou de jambon séché (*Les Cochons Tout Ronds*)
- 200 ml de crème 15 %
- Au goût herbes salées (*Le Pied Bleu*)
- 100 ml de vin blanc sec
- 400 g de spaghetti (*Les Pâtes Fraîches du Marché*)
- 200 g de vieux cheddar 2ans (*La Fromagère*)

Préparation :

1. Bien brosser et nettoyer les champignons, les couper en dés.
2. Chauffer l'huile dans une poêle, y saisir les champignons pendant quelques minutes puis ajouter les dés de ventrèche, cuire quelques minutes puis ajouter l'échalote et les herbes salées. Ajouter le vin blanc, réduire légèrement, ajouter la crème et mijoter à feu doux.
3. Cuire les pâtes à votre goût.
4. Servir les pâtes dans une assiette, ajouter la fricassée dessus, parsemer copeaux de vieux cheddar et servir.

Recette proposée par Christophe Alary

Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et membre de la Fondation Serge Bruyère