

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS RÔTIS

🕒 40mn 🧑 2/4/6 pers. 👨‍🍳 Facile



INGREDIENTS

- Tagliatelles
- Champignons châtaignes
- Tomates
- Basilic
- Parmesan
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



Be-Farm



contact@be-farm.be



PREPARATION

- ① Cueillir des feuilles de basilic, les laver et les égoutter, puis les hacher finement. Les mélanger avec l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mettre de côté 2 c-à-s de cette huile au basilic. Nettoyer les champignons, les étaler sur une plaque et les enduire avec l'huile au basilic. Dans un four préchauffé, les faire cuire à 200°C pendant 20 minutes. Les retourner au bout de 10 minutes de cuisson afin qu'ils cuisent de façon homogène.
- ② Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée en suivant les instructions du paquet. Rincer les tomates et inciser la peau en croix. Les plonger dans de l'eau bouillante salée pendant 15-30 secondes. Puis les déposer dans un bain d'eau glacée durant quelques instants. Retirer la peau, les couper en deux puis les hacher en petits dés.
- ③ Cueillir d'autres feuilles de basilic et les laver. Râper le parmesan puis mettre de côté. Égoutter les pâtes puis les mélanger avec les tomates, 2 c-à-s d'huile au basilic et les feuilles de basilic. Répartir les pâtes-tomates-basilic dans les assiettes puis répartir les champignons et saupoudrer avec du parmesan râpé. Servir chaud.