



Tagliatelles à la coppa, sauce pleurotte

INGRÉDIENTS

- 250 g de tagliatelles fraîches bio
- 70 g de coppa bio (coupée en tranches fines)
- 250 g de pleurotes (bio)
- sel
- 20 cl de crème fraîche liquide
- basilic
- origan

PRÉPARATION

Mettez à cuire les pâtes comme à votre habitude et réservez-les au chaud.

2 Dans une poêle, faites saisir les pleurotes avec un peu d'huile d'olive. Rajoutez-y par la suite la crème fraîche, du basilic, de l'origan et du sel (à votre convenance).

Baissez le feu et faites réduire (garder un peu de sauce quand même).

Pour finir

Répartissez les pâtes dans les assiettes, déposez les pleurotes, la crème et les fines tranches de coppa en petits morceaux.

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 6mn

Temps total : 21mn