

TAGLIATELLES AUX CREVETTES ET CHAMPIGNONS

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 25 minutes

Portions: 4

Ingrédients :

30 g de mascarpone

125 g de lait (ou crème)

100 g de crevettes décortiquées

1 poignée de champignons

1 oignon

12 nids de tagliatelles aux épinards

Persil

Poivre

Sel

Huile

Préparation :

1. Faire cuire les tagliatelles en suivant les indications sur le paquet.
2. Les égoutter al dente et les laisser refroidir.
3. Nettoyer les champignons et les émincer
4. Peler et émincer l'oignon.
5. Le faire revenir dans une grande poêle avec un filet d'huile.
6. Ajouter les champignons.
7. Incorporer les crevettes et laisser cuire quelques instants.
8. Verser le lait et ajouter le mascarpone.
9. Bien mélanger le tout.
10. Poursuivre la cuisson quelques minutes.

11. Ajouter les tagliatelles et remuer.
12. Laisser cuire encore quelques minutes.
13. Parsemer de persil haché et servir les tagliatelles aux crevettes et aux champignons.