



# TAGLIATELLES AUX GIROLES ET VENTRÈCHES SÉCHÉES

## INGRÉDIENTS

- 1 PAQUET DE TAGLIATELLES FRAÎCHES\*
- 250 GR DE VENTRÈCHES SÉCHÉES ET POIVRÉES ÉPAISSEUR LARDONS\*
- 1 POT DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE\*
- PIMENT D'ESPELETTE\*
- 1 OIGNON
- 500 GR DE GIROLLES DU MÉDOC
- 1 GOUSSE D'AIL

## PRÉPARATION

- FAITES TREMPER LES GIROLLES DANS UN GRAND VOLUME D'EAU.
- ÉPLUCHEZ ET COUPEZ L'OIGNON.
- TAILLEZ VOTRE VENTRÈCHE EN LARDONS.
- HACHEZ FINEMENT LA GOUSSE D'AIL.
- LAVEZ UNE DEUXIÈME FOIS LES GIROLLES.
- ESSOREZ-LES PUIS COUPEZ LE BOUT DE LA GIROLLE.
- FAITES REVENIR DANS UNE POÊLE CHAUDE UN FILET D'HUILE D'OLIVE PUIS AJOUTEZ LES OIGNONS.
- UNE FOIS LES OIGNONS TRANSLUCIDES, AJOUTEZ LES LARDONS.
- MÉLANGEZ 3 MINUTES À FEU VIF PUIS AJOUTEZ L'AIL HACHÉ.
- AJOUTEZ LES GIROLLES PUIS BAISSÉZ LE FEU.
- LAISSEZ REVENIR 5 MINUTES.
- AJOUTEZ LE POT DE CRÈME FRAÎCHE, REMUEZ À NOUVEAU.
- ASSAISONNEZ AVEC DU PIMENT D'ESPELETTE.
- DANS DE L'EAU BOUILLANTE ET SALÉE, AJOUTEZ LES TAGLIATELLES FRAÎCHES POUR 1 MINUTE 30.
- VERSEZ LES TAGLIATELLES CUITES DANS LA SAUCE.
- MÉLANGEZ LE TOUT.