

FETTUCINE AU VEAU, PLEUROTÉS ET SAUCE AU GORGONZOLA

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FETTUCINE	500g
- ESCALOPE(S) DE VEAU	500g
- PLEUROTE(S)	250g
- CREME FRAICHE	250ml
- GORGONZOLA	200g
- ECHALOTE(S)	2 petites
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE DE CUISSON	
- CERFEUIL	2 portions
- AIL EN POWDRE	un peu
- SEL	
- POIVRE	
- PARMESAN	

Recette:

- Nettoyez et coupez les pleurotes.
- Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre de cuisson avec de l'huile d'olive. Faites-y revenir les échalotes émincées finement.
- Ajoutez les pleurotes, salez, poivrez et saupoudrez d'un peu d'ail en poudre.
- Laissez cuire 2 – 3 minutes, puis réservez sur une assiette.
- Coupez les escalopes de veau en fines lamelles.
- Dans la même poêle, faites de nouveau fondre un peu de beurre de cuisson avec de l'huile. Faites-y revenir les lamelles de veau. Salez et poivrez.
- Ajoutez les champignons avec le veau et coupez la source de chaleur.
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème fraîche. Ajoutez le gorgonzola en dés. Mélangez au fouet jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Salez, poivrez et ajoutez les portions de cerfeuil. Laissez épaissir quelques minutes sur feu moyen.
- Versez ensuite le mélange crème – fromage sur le mélange champignons – veau. Laissez mijoter doucement.
- Faites bouillir de l'eau salée et plongez-y les pâtes le temps nécessaire à leur cuisson.
- Servez les pâtes nappées de sauce au gorgonzola et saupoudrez de parmesan.

