

Tagliatelles aux Morilles, Serrano Grillé et Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500g
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	8-10 séchés
- EAU	10 cl
- CRÈME FRAICHE	300 ml
- JAMBON SERRANO	8-10 tranches
- MAIZENA	1 c à soupe
- PERSIL	
- CERNEAU(X) DE NOIX	quelques
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Pendant ce temps, réhydratez les champignons dans 10 cl d'eau bouillante pendant 4-5 minutes.
- Ajoutez ensuite la crème, portez à ébullition puis laissez infuser pendant 30-40 minutes. Salez et poivrez.
- Epaississez un peu la sauce en portant de nouveau à ébullition et en ajoutant la maïzéna.
- Saupoudrez de persil puis rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Dans une poêle chaude, faites griller à sec le jambon coupé en copeaux.
- Mélangez les pâtes avec la sauce crème champignons et une partie du jambon grillé.
- Servez sans attendre avec quelques copeaux de jambon au sommet ainsi que les noix concassées.

