

Tagliatelles à la Truffe du Ventoux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|---------------|
| - TAGLIATELLES | 350g |
| - HUILE D'OLIVE | 3-4 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE DE TRUFFE | ½ c à soupe |
| - TRUFFE(S) | 25g |
| - CIBOULETTE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Dans un petit bol, mélangez les huiles avec la ciboulette ciselée et la truffe râpée. Salez et poivrez.
- Au moment de servir, mélangez les pâtes avec l'huile truffée.
- Servez sans attendre.

