***DI-555***

# *Linguines aux Champignons Sauce Boursin au Poivre et Scamorza Râpée*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 50 minutes**

## ***Ingrédients:***

| | |
|---|---|
| *- Linguines (Pâtes)* | *250g* |
| *- Champignons de Paris* | *250g* |
| *- Ail en Poudre* | |
| *- Lait* | *100 ml* |
| *- Crème Fraîche* | *150 ml* |
| *- Moutarde* | *½ c à café* |
| *- Provola ou Scamorza (Fromage)* | *100g râpée* |
| *- Parmesan en Bloc* | *100g râpé* |
| *- Sel* | |
| *- Poivre* | |



## ***Recette:***

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez (conservez un peu d'eau de cuisson) et réservez.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites-les rissoler dans un wok avec un peu de beurre chaud. Assaisonnez d'ail, de sel et de poivre. Réservez sur une assiette.
- Dans le même wok, faites fondre le fromage au poivre dans le mélange lait-crème doucement.
- Intégrez alors les champignons rissolés à la sauce au poivre puis liez avec la moutarde.
- Terminez par l'ajout des linguines à la sauce en ajoutant un peu d'eau de cuisson des pâtes si nécessaire (la sauce doit être un peu fluide).
- Servez sans attendre avec du parmesan râpé fraichement et/ou de la scamorza râpée.