

Tagliatelles à la Crème de Girolles et Rondelles de Boudin Blanc Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500g
- BOUDIN BLANC	300g
- ECHALOTE(S)	2
- GIROLLE(S)	170g (en bocal)
- AIL EN POWDRE	un peu
- FOND DE VEAU	1 c à café
- CRÈME FRAICHE	40 cl
- PERSIL	
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 90°C.
- Emincez finement les échalotes.
- Egouttez les girolles et taille-les grossièrement.
- Coupez le boudin en rondelles de 1.5cm d'épaisseur.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Dans une poêle chaude, faites griller rondelles de boudin dans du beurre chaud. Salez un peu et poivrez. Réservez au chaud dans le four.
- Dans la même poêle, faites revenir les échalotes puis ajoutez les girolles. Saupoudrez d'ail en poudre, salez et poivrez.
- Ajoutez ensuite le fond de veau et arrosez avec la crème. Laissez épaissir.
- Intégrez le boudin blanc à la sauce en conservant 12 rondelles.
- Mélangez les pâtes avec la sauce au boudin.
- Répartissez dans les assiettes, saupoudrez de persil et déposez 3 rondelles de boudin réservées par assiette.
- Saupoudrez de parmesan râpé avant de servir sans attendre.