

Conchiglies aux Morilles et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	350g minis
- PANCETTA (JAMBON)	8 tranches
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	10-12g déshydratées
- GOUSSE(S) D'AIL	½
- FOND DE VEAU	½ c à café
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- MAÏZENA	½ c à café
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Réhydratez les morilles dans de l'eau tiède.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Entre temps, faites griller les tranches de pancetta et réservez-les sur une assiette.
- Pelez et émincez finement l'ail.
- Essorez les morilles et coupez-les en dés. Conservez le jus de trempage.
- Dans la poêle wok, faites revenir les dés de champignon dans de l'huile chaude. Ajoutez l'ail émincé, le fond de veau et le jus de trempage. Laissez réduire de moitié.
- Ajoutez alors la crème fraîche avec la maïzéna puis laissez épaissir doucement. Saupoudrez de coriandre.
- Intégrez finalement les pâtes dans la sauce et homogénéisez le tout.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses et accompagnez de la pancetta grillée.