

Linguines Épinards, Lardons Fumés et Girolles

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Linguines (Pâtes)	500g
- Girolles	500g
- Épinards Surgelés	200g
- Lardons	200g fumés
- Ail en Poudre	
- Persillade	
- Crème Fraîche	150-175 ml
- Parmesan en Copeaux	
- Noix de Cajou	qq.
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Nettoyez les girolles et coupez-les en lanières.
- Dégelez les épinards.
- Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Dans un grand wok, faites griller les lardons. Réservez-les sur une assiette.
- Saisissez alors dans le wok, les lanières de champignons. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Ajoutez un peu de persillade. Réservez avec les lardons.
- Essorez légèrement les épinards puis faites-les revenir dans un peu de beurre chaud toujours dans le wok. Salez et poivrez.
- Réintroduisez alors les lardons et les girolles dans le wok. Arrosez le tout de crème fraîche puis portez à léger frémissement.
- Incorporez petit à petit les linguines en amalgamant le tout à l'aide d'une pince.
- Laissez doucement se réchauffer l'ensemble. Ajoutez un peu de crème si nécessaire.
- Entre temps, griller à sec les noix de cajou dans une petite poêle chaude. Concassez-les grossièrement.
- Servez les pâtes aux épinards et girolles dans des assiettes creuses. Garnissez avec quelques copeaux de parmesan et les noix de cajou grillées.

