TAGLIATELLES AUX CREVETTES ET CHAMPIGNONS

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 25 minutes

Portions: 4

Ingrédients:

30 g de mascarpone
125 g de lait (ou crème)
100 g de crevettes décortiquées
1 poignée de champignons
1 oignon
12 nids de tagliatelles aux épinards
Persil
Poivre
Sel
Huile

Préparation :

- 1. Faire cuire les tagliatelles en suivant les indications sur le paquet.
- 2. Les égoutter al dente et les laisser refroidir.
- 3. Nettoyer les champignons et les émincer
- 4. Peler et émincer l'oignon.
- 5. Le faire revenir dans une grande poêle avec un filet d'huile.
- 6. Ajouter les champignons.
- 7. Incorporer les crevettes et laisser cuire quelques instants.
- 8. Verser le lait et ajouter le mascarpone.
- 9. Bien mélanger le tout.
- 10. Poursuivre la cuisson quelques minutes.

- 11. Ajouter les tagliatelles et remuer.
- 12. Laisser cuire encore quelques minutes.
- 13. Parsemer de persil haché et servir les tagliatelles aux crevettes et aux champignons.