***Paccheri farcis champignon-ricotta***

***Pour 4 personnes***

250g de paccheri

420g de champignons bruns

375g de ricotta

1 gousses d'ail

8 feuilles de sauge

3 gros champignons bruns

2 poignée de cerneaux de noix

parmesan à discrétion

450ml de lait

3 cuil à soupe d'huile d'olive

4 cuil à soupe rases de maïzena

1 cuil à café rase de muscade râpée

Faites cuire les paccheri al dente dans un grand volume d'eau (voir sur le paquet). Egouttez-les, ajoutez un filet d'huile d'olive et mélangez pour éviter qu'ils se collent les uns aux autres.

Laver les champignons et hachez-les finement. Epluchez les gousses d'ail et pressez-les au presse-ail.

Faites chauffez un filet d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les champignons hachés, les gousses d'ail pressées, les feuilles de sauge ciselées, salez, poivrez et faites revenir 5 minutes en remuant de temps en temps. Laissez refroidir avant de mélangez avec la ricotta.

Disposez les paccheri debout dans un plat à gratin, à l'aide d'une poche à douille remplissez-les de farce ricotta-champignons.

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez et coupez les 2 champignons supplémentaires, coupez-les et faites les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

Préparez la béchamel: versez l'huile d'olive dans une casserole, versez le lait et ajoutez la maïzena. Mélangez au fouet jusqu'à ce que la béchamel épaississe, versez la dans le plat.

Ajoutez les champignons sur les pacchieri farcis, les cerneaux de noix concassés et du parmesan à volonté, enfournez à 180°C pendant 25 minutes.