**Tagliatelles à la ricotta et champignons de Paris**

**Préparation : 15 min Cuisson : 20 min**

**Ingrédients**

**Pour 4 personnes**

400 g de tagliatelles

350 g de ricotta

30 cl de crème fraîche liquide

300 g de champignons de Paris

175 g de lardons fumés

1 oignon

3 gousses d’ail

Persil

Parmesan

Sel, poivre

**Préparation**

Mettre à bouillir de l'eau salée pour les pâtes. Faire revenir rapidement, dans l’huile d’olive les lardons avec l’oignon épluché et émincé. Ajouter les champignons égouttés et faire revenir 10 min. En fin de cuisson, ajouter l’ail écrasé et le persil ciselé. Faire fondre à feu doux la ricotta avec la crème fraîche, saler, poivrer et ajouter la poêlée de champignons, mélanger. Réserver.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes, (suivre les indications du paquet). Les égoutter et les mélanger avec la sauce aux champignons, servir aussitôt. Saupoudrer de parmesan ou de gruyère.

**Vous aimerez peut être aussi**