



Tagliatelle, sauce crémeuse aux champignons shiitake et à la pancetta

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 125 grammes de cubes de pancetta
- 1 grosse échalote française, pelée et ciselée
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 c. table de beurre non salé
- 250 grammes de champignons shiitake, lavés et coupés en deux (ou en quart selon votre préférence)
- 1/4 tasse (60 ml) de vin blanc sec
- 1/2 tasse (125 ml) de bouillon de légumes ou de poulet
- 1 c. table de moutarde de Dijon
- 1/2 tasse (125 ml) de crème 15 % ou 35 %
- 2/3 tasse à 1 tasse de Parmigiano Reggiano, râpé
- 250 grammes de pâtes Tagliatelle
- Sel et poivre
- Ciboulette, ciselée, au goût

Préparation

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage. Égoutter tout en conservant un peu d'eau de cuisson des pâtes.
2. Pendant la cuisson des pâtes, faire cuire la pancetta dans un poêlon. Lorsque la pancetta est bien cuite, ajouter l'échalote française et l'ail. Faire revenir 2-3 minutes à feu moyen vif.
3. Ajouter les champignons, le filet d'huile et le beurre. Faire cuire jusqu'à ce que les champignons soient dorés. Environ 5-6 minutes.
4. Déglacer au vin blanc. Lorsque le liquide sera totalement évaporé, ajouter le bouillon, la moutarde et la crème.
5. Laisser mijoter quelques minutes jusqu'à consistance désirée. Ajouter le parmesan et bien incorporer.
6. Ajouter les pâtes et de l'eau de cuisson au besoin. Bien recouvrir les pâtes de la sauce.
7. Saler et poivrer au goût.
8. Servir avec un peu de ciboulette ciselée et plus de parmesan si désiré.