



Tagliatelles aux cèpes et omelette aux girolles

Tagliatelles aux cèpes (pour 4 personnes)

- 500 g de tagliatelles
- 400 g de petits cèpes frais (en saison) ou 80 g de cèpes déshydratés
- 150 g de parmesan à râper
- Beurre doux
- 12 pistils de safran nouvelle récolte
- 1/2l d'huile d'olive
- 5 branches de romarin frais
- 3 gousses d'ail épluchées
- 1 feuille de laurier
- 5 grains de poivre
- Sel et poivre noir du moulin

1/ Huile parfumée : dans votre bouteille d'huile d'olive, ajoutez les aiguilles de romarin et les gousses d'ail, la feuille de laurier et les grains de poivre. Laissez macérer la préparation pendant plusieurs jours.

2/ Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Ajoutez-y ensuite les 12 pistils de safran.

3/ Nettoyez les cèpes sous l'eau froide, séchez-les délicatement à l'aide d'un linge propre. Emincez-les ensuite en fines lamelles.

4/ Faites chauffer dans une grande poêle 1 càs d'huile parfumée maison et 1 càs de beurre. Faites sauter les cèpes pendant 5' à feu moyen, en remuant régulièrement le contenu de la poêle.

5/ Salez et poivrez en fin de cuisson, puis réservez au chaud.

6/ Plongez les tagliatelles dans l'eau bouillante et cuisez-les al dente.

7/ Egouttez les tagliatelles et versez-les dans la poêle avec les cèpes.

8/ Mélangez et réchauffez à feu très doux pour que les pâtes prennent bien la saveur.

9/ Versez le contenu de la poêle dans un plat creux préchauffé, et servez avec les copeaux de parmesan.



Omelette aux girolles (pour 4 personnes)

- 8 oeufs
- 500 g de girolles
- 150 g de lard fumé
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème
- 1/4 bouquet de persil
- 50 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

- 1/ Epluchez l'ail et hachez-le finement. Equeutez le persil et hachez-le finement.
- 2/ Brossez et nettoyez vos champignons (mais ne surtout pas les laver).
- 3/ Coupez les champignons en tranches et coupez le lard fumé en lamelles.
- 4/Dans une poêle, faites revenir l'ail et le lard fumé pendant 3-4'. Ajoutez les champignons émincés et faites-les revenir à feu moyen.
- 5/ Battez les oeufs en omelette avec la crème liquide. Salez et poivrez.
- 6/ Versez les oeufs sur les champignons et cuisez une omelette baveuse tout en remuant à l'aide d'une spatule en bois.
- 7/ Ajoutez le persil haché et roulez l'omelette sur un plat de service. Servez avec du pain et du beurre salé