

PASTA TARTUFFO

LES FAMEUSES PÂTES À LA TRUFFE

INGREDIENTI

Per 4 amici

Mafaldina 400 g

Ou, à défaut, des tagliatelle

Truffe noire fraîche 20 g

Mascarpone 80 g

Échalote x 1/2

Champignons de Paris
200 g

Vin blanc 3 cl

Beurre 20 g

Huile de truffe 2 c. à s.

Parmesan 70 g

COME FARE

LA CRÈME DE TRUFFES

Faites fondre le beurre avec l'huile de truffe dans une sauteuse à fond épais. Ajoutez l'échalote et la moitié de la truffe hachées puis les champignons de Paris émincés. Laissez revenir quelques minutes puis déglacez au vin blanc, en remuant bien avec une spatule en bois pour décoller tous les sucs. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Mixez.

LES PÂTES

Dans une autre casserole, faites cuire les pâtes un peu moins que al dente dans de l'eau bouillante salée. Mélangez le mascarpone et la crème de truffes dans une casserole et faites chauffer doucement.

Ajoutez les pâtes, le parmesan râpé et un peu d'eau de cuisson, si besoin.

Dressez sans tarder, en déposant sur le dessus de fines tranches de truffe (utilisez idéalement une râpe à truffes, sinon un économe).

ESSENTIEL

Quand on a ouvert notre premier resto, on a mis ce plat à la carte, un peu dubitatifs, car c'était de loin notre plat le plus cher. Et depuis, c'est le plat le plus demandé, plus encore que la pizza margherita ! Notre secret : on a des copains récoltants de truffes en Italie qui nous envoient ces pépites noires chaque semaine en recommandé. La truffe a besoin d'être extrafraîche pour révéler son arôme.

TIP

Si vous n'avez pas le temps de faire la crème de truffes, vous en trouverez de la très bonne déjà préparée dans des épiceries (bio de préférence et avec de la vraie truffe).