

Pâtes Fraîches aux Morilles *3/4pers*



350g de pâtes fraîches tagliatelles ou fettuccini

20g Morilles séchées Amyco

20cl crème liquide

sel, poivre

- Pour faire réhydrater les morilles, les mettre 15 min dans l'eau tiède.
- Faire bouillir de l'eau avec un peu de sel, y ajouter les pâtes
- Pendant ce temps là, faire revenir les morilles dans un peu de beurre laisser réduire afin d'éliminer en totalité le jus des morilles.
- Verser la crème liquide. Au premier bouillon arrêter.
- Servir immédiatement.