



Spaghettis, sauce crémeuse aux champignons

En accord « mets & vins » Vacqueyras rouge

Au nez, des notes de fruits rouges, cerise, fraise, et fruits noirs; cassis, mûre, myrtille, quelques nuances épicées, des notes de réglisse en fin de bouche et des tanins soyeux qui seront soulignés par les épices de la recette.

Ce vin ample et gourmand parfaitement structuré ravira les convives par sa persistance aromatique, sa matière et son volume.

Le vin rouge du Cru Vacqueyras doit être bu avec plaisir et gourmandise.

INGRÉDIENTS : (pour 2 personnes)

- 350 g de spaghettis de blé complet
- 250 g de petits champignons de paris
- 20 g de cèpes séchées
- 100 g de mascarpone
- 100 ml de crème d'avoine ou autre
- 1/2 bouquet de persil frais
- 1 petite échalote
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel non raffiné
- poivre du moulin

PRÉPARATION :

Laver et sécher le persil. Éplucher l'ail et l'échalote.
Disposer tout cela dans un petit robot mixeur, ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive. Mixer et réserver dans un petit bol.
Déshydrater les cèpes comme indiqué sur l'emballage. Les couper en petit morceaux.
Réserver. Essuyer les champignons de Paris et les couper en fines tranches.
Chauffer l'huile d'olive sur une poêle. Disposer les champignons de Paris et laisser colorer doucement pendant 5 minutes.
Après ce temps, ajouter les morceaux de cèpes. Mélanger le tout et laisser cuire pendant 3 petites minutes.
Ajouter la persillade en mélangeant aux champignons. Saler et poivrer.
Dans un bol mélanger la crème et mascarpone. Ajouter ce mélange dans la poêle.
Bien incorporer la crème dans les champignons et laisser chauffer sans bouillir un petit instant.
Disposer les spaghettis sur deux jolies assiettes. Verser la sauce sur les pâtes et décorer avec un petit brin de persil plat.
Servir sans attendre accompagné de Vacqueyras Rouge.