

CAFÉ LA JATTE (92 200)

Trofie à la crème de cèpes, poêlée de girolles fraîches *Par le chef Mathieu SCHERRER*

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

250 g de pâtes trofie
330 g de cèpes frais
0,5 l de bouillon de volaille
75 g de parmesan râpé
50 g de beurre
1 échalote
½ botte de persil plat haché



PRÉPARATION

Nettoyer les cèpes, les couper en morceaux, les sauter au beurre en les faisant blondir, mouiller avec le bouillon de volaille, laisser cuire 20 minutes puis retirer du feu et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et lisse.

Laver les girolles, puis hacher le persil, éplucher l'échalote et la hacher finement.

Cuire les pâtes trofie dans l'eau salée environ 10 à 12 minutes, les cuire très al dente, puis les égoutter.

Dans une poêle mettre de la crème de cèpes et faire bouillir puis rajouter les trofie et mélanger, vérifier la consistance puis rajouter le beurre et le parmesan afin de finir la liaison.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse disposer les pâtes dans le fond et sur le dessus puis rajouter la poêlée de girolles en petit dôme ou à l'aide d'un cercle, puis déguster.

ACCORD MET / VIN

Vin rouge piedmont : Nebiolo D'alba - Prunotto Occhetti - DOC- 2013

RESTAURANT CAFE LA JATTE
Ile de la Jatte – 60, bd Vital Bouhot - 92200 NEUILLY-SUR-SEINE
T. 01 47 45 04 20- E-Mail : reservations@cafejatte.com
Site internet : www.cafejatte.com

RESTO
PARTNER
L'amour d'une cuisine de qualité