

Pâtes à la crème aux champignons de Paris

Pour 5 personnes :
450g de pâtes

400g de champignons de Paris
fond de veau
30cl environ de crème fraîche épaisse normale

Nettoyez et émincez les champignons en rondelles. Faites les revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'ils aient une très légère coloration.

Saupoudrez environ 2 cuillères à soupe de fond de veau, remuez légèrement et ajoutez la crème fraîche. Faites bien chauffer.

Pendant ce temps-là faites cuire vos pâtes selon le mode et le temps de cuisson indiqués sur le paquet.

Servez bien chaud avec du parmesan ou du gruyère râpés.