

«Pasta salsiccia e funghi»  
Pâtes à la saucisse et champignons

**Marché :**

- 400 gr Fusilli Bucati ou pâtes de votre choix
- 300 gr de champignons
- 2 saucisses de Toulouse (dont vous aurez enlevé le boyau)
- 250 ml de crème au choix
- 2 caïeux d'ail émincé
- 1/2 verre de vin blanc
- huile d'olive
- quelques feuilles de persil
- sel et poivre

Nettoyez les champignons, les émincer grossièrement. Émincez grossièrement vos caïeux d'ail.

Dans une poêle chauffez de l'huile d'olive, incorporez les feuilles de persil et l'ail. Laissez grésiller 1 mn, ajoutez les champignons, remuez. À mi-chemin de la cuisson, salez et poivrez les champignons puis laissez mijoter 5 à 8 mn. Réservez dans un bol.

Dans la même poêle versez une petite rasade d'huile d'olive et faites revenir des morceaux de saucisses, faites revenir les morceaux uniformément.

Lorsque les morceaux de saucisse sont grillés, versez le vin blanc et sur feu vif laissez évaporer l'alcool du vin. Coupez le feu et réservez dans la poêle.

Portez une casserole d'eau salée à ébullition et cuire vos pâtes al dente.

Remettre les morceaux de saucisse sur le feu, ajoutez les champignons. Lorsque les ingrédients sont chauds, versez la crème et laissez légèrement réduire. Vérifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Égouttez les pâtes et les transférer dans la sauce, remuez et servez aussitôt dans l'assiette et parsemez de poivre ou de persil haché.