



Farfalle aux cèpes et poivrons rouges, sauce champignons

d'Emile Jung, Restaurant Au Crocodile



Découvrez
Le grand
guide des pâtes
d'Emile Jung
Ed. Hachette,
Disponible
Au Crocodile.

Ingrédients pour 4 personnes

450 g de pâtes papillons

(Farfalle)

400 g de cèpes frais

100 g de poivrons rouges

Sauce : 2 dl de crème

200 g de champignons de Paris

paprika en poudre

Sel et poivre du moulin

Préparation :

Cuire les farfalle pendant 7 minutes.

Couper les cèpes en dés puis les poêler à l'huile. Couper le poivron rouge en petits dés et cuire 5 minutes à l'eau salée.

Sauce :

Cuire 5 minutes les champignons de Paris coupés en petits quartiers dans la crème.

Mixer pour obtenir une sauce crémeuse. Saler et poivrer. Dresser les pâtes papillons sur une assiette, garnir avec les cèpes et répartir les dés de poivron rouge. Saupoudrer avec un peu de paprika en poudre.

à boire avec ...

- Palette rouge 2001 Château Simone
- Vin de Pays des Alpes Maritimes
- Cuvée Saint Honorat rouge 2004
- Abbaye de lérins