

Pâtes forestières aux cèpes, ricotta et thym à l'italienne

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 300 g de pâtes
- 250 g de ricotta
- 10 c. à c. d'eau
- 1 branche de thym
- Sel, poivre
- Sauce aux cèpes :
- 10 cl de vin blanc
- 3 échalotes émincées
- 150 g de cèpes
- 50 cl de crème fraiche
- 1 noisette de beurre
- 1 filet d'huile
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préparer la sauce : faire tremper les cèpes 15 minutes dans l'eau chaude. Faire revenir les échalotes émincées à feu doux dans l'huile et le beurre pendant 2 minutes. Déglacer avec un peu de vin blanc puis ajouter les cèpes.
Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes en remuant.

Etape 2

Ajouter les restes de vin blanc et la crème.
Laisser mijoter jusqu'à ce que la crème soit plus épaisse.

Etape 3

Faire cuire les pâtes de votre choix dans une casserole.

Etape 4

Pendant ce temps, fouetter la ricotta et l'incorporer aux pâtes. Ajouter la sauce aux cèpes puis le thym.

Etape 5

Ajouter une pincée de sel et de poivre si besoin.