

Linguines parmesan et champignons de Paris

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 250g de linguine
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 4 gousses d'ail
- 500g de champignons de Paris
- 250 ml de lait
- 20g de beurre
- 50g de parmesan râpé
- ½ bouquet de basilic
- Huile d'olive
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau et ajouter les cubes de bouillon. Ajouter les pâtes, poivrer et laisser cuire 20 minutes à feu moyen.

Etape 2

Émincer l'ail, ciseler le basilic et râper le parmesan. Réserver.

Etape 3

Laver et sécher les champignons de Paris. Les couper en lamelles.

Etape 4

Dans une poêle, déposer un filet d'huile et faire revenir l'ail et les champignons. Ajouter le beurre, le lait et environ 500ml de bouillon de volaille.

Etape 5

Une fois les pâtes cuites, les déposer dans la casserole. Ajouter le parmesan et le basilic, bien mélanger.