

## Tagliatelles aux morilles et au speck



Préparation : 15 mn

Cuisson : 8 mn

Les ingrédients pour 4-5 personnes :

320 g de tagliatelles

120 g de morilles fraîches ou surgelées

80 g de speck en tranches fines

45 g de beurre

25 cl de crème liquide

1 gousse d'ail

4 c à s de parmesan râpé

4 c à s de persil plat ciselé

Vinaigre

Sel et poivre du moulin

En cas de morilles fraîches ( si c'est la saison) les nettoyer dans une eau légèrement vinaigrée pour retirer les impuretés. Bien les sécher avec du papier absorbant. Réserver. Éplucher et émincer l'ail. Découper le speck en lanières.

Dans une sauteuse faire fondre le beurre et ajouter les morilles en prenant soin de couper les plus grosses en 2. Quand les champignons rendent leur eau les égoutter, jeter l'eau de végétation et remettre les morilles dans la sauteuse. Ajouter, l'ail, le persil, sel et poivre et continuer la cuisson quelques minutes en mélangeant régulièrement ( des morilles fraîches doivent cuire 15 mn au total pour ne pas être toxiques, il en est de même pour les morilles surgelées, voir sur le paquet la cuisson ).

Pendant la cuisson des morilles faire cuire les tagliatelles 7 à 8 mn ( temps de cuisson sur le paquet ) dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Ajouter la crème liquide aux morilles dans la sauteuse ainsi que le parmesan râpé, mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Égoutter les pâtes, les remettre dans la casserole avec le contenu de la sauteuse, mélanger et ajouter les lanières de speck. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Chignin-bergeron

Si vous utilisez des morilles séchées les tremper 30 mn dans un bol d'eau tiède puis bien les rincer pour retirer les impuretés. Elles demandent moins de cuisson car la toxicité disparaît avec la déshydratation des morilles.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>